BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Instructions de service
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing

Omni Perfect

Schnellkochtopf 4.0 L, 6.0 L, 8.0 L, 10.0 L, Set 4.0/6.0 L
Pressure cooker 4.0 L, 6.0 L, 8.0 L, 10.0 L, Set 4.0/6.0 L
Autocuiseur 4.0 L, 6.0 L, 8.0 L, 10.0 L, Set 4.0/6.0 L
Olla a presión 4,0 L, 6,0 L, 8,0 L, 10.0 L, kit de 4,0/6,0 L
Snelkookpan 4.0 L, 6.0 L, 8.0 L, 10.0 L, Set 4.0/6.0 L

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

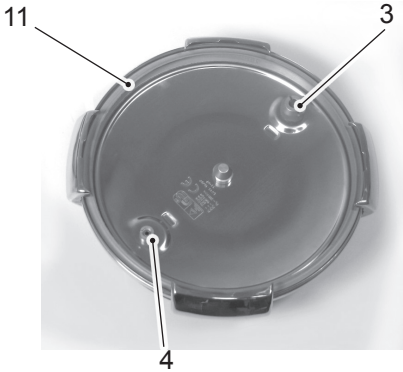
Ouvrir les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
BEEM
omni
perfect
MAX
6.0L
4.0L
3.0L
2.0L

13
12


11
3
4

14

Inhalt

Allgemeine Hinweise 3
Sicherheitshinweise 5
Inbetriebnahme 8
Produktübersicht 9
Bedienung des Schnellkochtopfes . . . 9
Garzeithinweise 13
Rezeptvorschläge 14
Nach dem Gebrauch 16
Reinigung und Pflege 16
Lagerung 17
Störungsbehebung 18
Technische Daten 19
Ersatzteile und weiteres Zubehör . . . 20

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht gemäß den aktuellen Bestimmungen.

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.

Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt.

Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist vorwiegend für den nicht gewerblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen zur Zubereitung von Speisen auf Elektro-, Gas- und Induktionskochfeldern bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 97/23/EG befindet.

Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise

- ► Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und alle hierin enthaltenen Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem Schnellkochtopf arbeiten. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu erheblichen Schäden führen.
- ► Überlassen Sie den Schnellkochtopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Bedienungsanleitung vertraut gemacht hat.
- ► Geben Sie den Schnellkochtopf nur mit der Bedienungsanleitung an Dritte weiter.

⚠ GEFAHR

Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterialien!

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Beaufsichtigung

- ► Lassen Sie den Schnellkochtopf während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- ► Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in der Nähe von Kindern.
- ► Dieser Schnellkochtopf ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Sichere Verwendung

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

- ► Der Schnellkochtopf kocht unter Druck. Prüfen Sie vor dem Erhitzen immer den richtigen Sitz des Deckels, wie im Kapitel ***Schließen des Schnellkochtopfes (S.9)*** beschrieben. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit lose aufgelegtem Deckel.
- ► Prüfen Sie die Sauberkeit und Funktion des Sicherheitsventils, des Regelventils sowie des Dichtungsrings vor jedem Gebrauch (siehe Kapitel ***Ventile prüfen, S. 10***) und kontrollieren Sie den Schnellkochtopf vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie einen beschädigten Schnellkochtopf nicht in Betrieb.
- ► Frittieren Sie im Schnellkochtopf immer ohne Deckel, um ein Überschäumen des Fetts zu verhindern. Füllen Sie den Schnellkochtopf maximal zur Hälfte mit Fett. Frittieren Sie niemals unter Druck.

ACHTUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Sachschäden am Schnellkochtopf oder an der Kochstelle zu vermeiden:

- ► Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, da der Topf durch die Überhitzung beschädigt werden kann. Befüllen Sie den Schnellkochtopf mindestens mit 1 Liter Flüssigkeit.
- ► Benutzen Sie das Produkt niemals im Backofen. Griffe, Ventile, Dichtungen und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt.

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Verbrennungen/Verbrühungen zu vermeiden:

- ► Fassen Sie den Schnellkochtopf nur an den Griffen und Bedienelementen an. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe oder Topflappen.
- ► Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht.
- ► Am Sicherheitsventil und am Regelventil kann heißer Dampf austreten. Achten Sie auf sicheren Abstand zum Gerät.
- ► Befüllen Sie den Schnellkochtopf nur bis zur MAX-Markierung. Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Hülsenfrüchte, Brühen oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens.
- ► Apfelmus und Kompotte nicht im Schnellkochtopf zubereiten, da sich hierbei Dampfblasen bilden können, die beim Öffnen des Topfes zu Verbrühungen führen können.
- ► Beim Kochen von Fleisch mit Haut nicht in die Haut des Fleisches stechen, solange die Haut geschwollen ist. Der herausspritzende Bratensaft kann zu Verbrennungen führen.

Sicheres Öffnen des Schnellkochtopfes

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

- ► Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor der Innendruck vollständig abgebaut ist, wie im Kapitel ***Öffnen des Schnellkochtopfes (S. 10)*** beschrieben.
- ► Rütteln Sie den Schnellkochtopf grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen können und Sie sich nicht verbrühen. Besonders wichtig ist dies beim Schnellabdampfen oder nach dem Abkühlen unter fließendem Wasser.
- ► Halten Sie beim Abdampfen immer Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich. Sie könnten sich am austretenden Dampf verletzen. Beachten Sie dies insbesondere beim Schnellabdampfen mit dem Regelventil auf Position .

Sicherheit bei der Reinigung

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

- ► Lassen Sie den Schnellkochtopf vor jeder Reinigung abkühlen.

ACHTUNG

- ► Verwenden Sie zum Reinigen des Schnellkochtopfes niemals scharfe Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.

Sicherheit bei Reparatur und Wartung

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

- ► Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Schnellkochtopf vor. Nehmen Sie insbesondere an den Sicherheitseinrichtungen keine Eingriffe vor, außer den in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Reinigungsmaßnahmen. Ventile nicht ölen!
- ► Tauschen Sie den Dichtungsring regelmäßig nach ca. 400 Kochvorgängen oder spätestens 2 Jahren gegen ein Originalersatzteil aus.
- ► Verschleißteile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen (z. B. Risse, Verfärbungen oder Verformungen) oder die nicht korrekt sitzen, müssen unverzüglich ausgetauscht werden. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes beeinträchtigt.
- ► Lassen Sie Reparaturen am Produkt nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

Inbetriebnahme

Produktbeschreibung

Der Schnellkochtopf Omni Perfect eignet sich zur Zubereitung von Suppen, Eintöpfen, Gemüse und Fleisch. Mit dem Glasdeckel kann der Schnellkopftopf wie ein konventioneller Topf verwendet werden.

Zum Frittieren eignet sich der 6 l-Topf ohne Deckel. Der Schnellkochtopf ist für alle Kochfeldarten geeignet.

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Schnellkochtopf und den Zubehörteilen.

Lieferumfang prüfen

- Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 16)*** beschrieben.

Produktübersicht

(Abbildungen siehe linke Ausklappseite)

1 Deckel
2 Deckelentriegelung
3 Sicherheitsventil
4 Regelventil
5 Halteklammer
6 Topf
7 Handgriff
8 Markierungen
9 Dämpfeinsatz
10 Drahtgestell für Dämpfeinsatz
11 Dichtungsring
12 Glasdeckel
(im Set oder optional als Ersatzteil)
13 Deckelentlüftung
14 Dichtungsring Set
15 Bedienungsanleitung
(ohne Abbildung)

Bedienung des Schnellkochtopfes

Dichtungsring einsetzen

- Setzen Sie den Dichtungsring ohne Verdrehungen und ohne Lücken in den Deckel ein. Der Dichtungsring muss flach unterhalb der nach innen gebogenen Randsegmente des Edelstahldeckels liegen.

Schließen des Schnellkochtopfes (Bild A1)

- Setzen Sie den Deckel mit eingelegtem Dichtungsring gerade auf den Topf.
- Drücken Sie die Deckelentriegelung (2) nach unten. Die Halteklammern verriegeln den Topf (6).

HINWEIS

► Achten Sie darauf, dass Sie die Finger nicht einklemmen.

Öffnen des Schnellkochtopfes (Bilder A2, B1, B2)

- Ziehen Sie die Deckelentriegelung (2) nach oben, um den Deckel zu entriegeln (A2).
- Heben Sie den Deckel (1) des Schnellkochtopfes ab.

HINWEIS

► Der Deckel kann nur dann entriegelt werden, wenn sich der Druck im Schnellkochtopf vollständig abgebaut hat.

Dies erkennen Sie an der Position der roten Kappe des Sicherheitsventils:

- Rote Kappe unten (Abb. B1): Schnellkochtopf steht nicht unter Druck und kann geöffnet werden.
- Rote Kappe oben (Abb. B2): Schnellkochtopf steht unter Druck und kann **NICHT** geöffnet werden.

Ventile prüfen (Bilder C1, C2)

- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die leichte Beweglichkeit des Sicherheitsventils, indem Sie von unten gegen das Ventil drücken (C1). Es muss sich leicht nach oben schieben lassen. Nach dem Loslassen muss das Ventil wieder in die untere Position fallen (C2).
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch auch die Funktion des Regelventils. Drehen Sie hierzu den Drehknopf probeweise in jede Position und wieder zurück. Achten Sie darauf, dass das Loch in der Mutter immer sauber und offen ist. Reinigen Sie das Ventil ggf., wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 16)*** beschrieben.

Kochen mit dem Schnellkochtopf

Vorbereitungen

- Geben Sie die Zutaten in den Schnellkochtopf. Beachten Sie die minimale und maximale Füllmenge.
- Prüfen Sie den korrekten Sitz des Dichtungsringes, wie im Kapitel ***Dichtungsring einsetzen (S. 9)*** beschrieben.
- Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfes, wie im Kapitel ***Schließen des Schnellkochtopfes (S. 9)*** beschrieben.

Füllmenge beachten

Auf der Innenseite des Schnellkochtopfes finden Sie Markierungen (16) für die Füllmenge in Litern. Zusätzlich ist der maximale Füllstand angegeben.

- **Minimales Füllvolumen:**
  Zur Dampferzeugung ist eine minimale Flüssigkeitsmenge erforderlich, unabhängig davon, ob Sie mit oder ohne den Dämpfeinsatz garen. Die minimale Füllmenge beträgt 1 Liter.
- **Maximales Füllvolumen:**
  Der Schnellkochtopf darf maximal bis zu 2/3 seines gesamten Fassungsvermögens befüllt werden. Beim 6L-Topf wären das etwa 4 Liter. Bei der Verwendung als konventioneller Kochtopf kann die MAX-Markierung unbeachtet bleiben.

Regelventil einstellen (Bild D1)

Mit dem Regelventil können Sie die Garstufe einstellen. Das Regelventil bietet 4 Einstellungsmöglichkeiten:

- zum Kochen ohne Druck bzw. zur Druckminderung während des Kochens
- I mit wenig Druck (ca. 0,7 bar): zum Garen von Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Hülsenfrüchte), Fisch, Krustentieren und Lebensmitteln, die stark aufquellen oder Schaum bilden (wie Erbsen, Bohnen oder Fleischsuppen)
- II mit mittlerem Druck (ca. 0,85 bar): zum Garen von schwerem Gemüse (z. B. Kohlrabi, Mohrrübe und Kürbis) sowie Hähnchen
- III mit hohem Druck (ca. 1,0 bar): zum Garen von Fleisch, Suppen, Reis und Kartoffeln

Dämpfeinsatz verwenden

Zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln wie Fisch oder Gemüse kann der Dämpfeinsatz verwendet werden. Das Gargut liegt während des Garens nicht im Wasser, sondern wird durch den aufsteigenden Wasserdampf schonend gegart.

- Füllen Sie mindestens 1 Liter Wasser in den Topf und setzen Sie das mitgelieferte Drahtgestell in den Topf.
- Platzieren Sie den Dämpfeinsatz mit dem Gargut auf das Drahtgestell.

Anheizen

Nach dem Füllen, Schließen und Einstellen der Garstufe (Regelventil Stufe I-III) gehen Sie wie folgt vor:

- Setzen Sie den Schnellkochtopf auf ein passendes Kochfeld. Dabei sollte das Kochfeld nicht größer als der Topfboden sein.
- Stellen Sie am Regelventil die gewünschte Garstufe ein. Beachten Sie dazu auch unsere Empfehlungen im Kapitel ***Garzeithinweise (S. 13)***.
- Schalten Sie das Kochfeld auf maximale Leistung ein. Zu Beginn des Kochvorgangs tritt Dampf aus dem Sicherheitsventil aus. Dies ist normal, da der Druck zu diesem Zeitpunkt noch nicht ausreicht, um das Sicherheitsventil zu schließen.

- Sobald dieser Druck erreicht ist, hebt sich die rote Kappe des Sicherheitsventils – dies ist deutlich erkennbar, wie im Bild B2 dargestellt. Gleichzeitig wird der Öffnungsmechanismus blockiert, so dass der Schnellkochtopf nicht geöffnet werden kann.
- Ist der gewählte Druck erreicht (Stufe I-III des Regelventils), entweicht Dampf aus dem Regelventil. Ab diesem Zeitpunkt gelten die im Kapitel ***Garzeithinweise (S. 13)*** angegebenen Werte.
- Reduzieren Sie die Hitzezufuhr des Herdes stufenweise, bis fast kein Dampf mehr entweicht.
- Wenn kein Dampf mehr aus dem Regelventil austritt, schalten Sie die Hitzezufuhr des Herdes wieder stufenweise höher. Wenn wieder etwas Dampf erscheint, halten Sie die Herdeinstellung bei.

Abdampfen

Nach Ablauf der Garzeit muss zunächst der Druck im Schnellkochtopf abgebaut werden, bevor Sie ihn öffnen können.

HINWEIS

► Der Schnellkochtopf lässt sich nur dann öffnen, wenn der Druck vollständig abgebaut ist. Dies erkennen Sie daran, dass die rote Kappe des Sicherheitsventils ganz unten ist. (siehe Bild B1).

Um den Druck abzulassen haben Sie zwei Möglichkeiten:

- **Langsame Methode:**
  Schalten Sie die Hitzezufuhr ab und lassen Sie den Topf langsam abkühlen. Die rote Kappe des Sicherheitsventils sinkt mit zunehmender Abkühlung – deutlich erkennbar im Sichtfenster.

HINWEIS

► Beachten Sie, dass auch die Abkühlzeit ein Bestandteil der Garzeit ist.

- **Schnelle Methode:**
  Um ein schnelleres Abkühlen und Abdampfen des Schnellkochtopfes zu erreichen, halten Sie den Topf über dem Waschbecken unter fließendes, kaltes Wasser. Verringern Sie dabei stufenweise die Gareinstellung am Regelventil, bis sie auf ✋ steht (Bild E1).

⚠ WARNUNG

► Beim Abdampfen entweicht heißer Dampf. Halten Sie ausreichenden Abstand.

Tipps zum energiesparenden Kochen

- Garen Sie Gemüse und Kartoffeln mit der minimalen Wassermenge. So sparen Sie bis zu 10 Prozent Energie.
- Stimmen Sie die Topfgröße und die Größe der Kochfläche aufeinander ab. Der Schnellkochtopf sollte nicht kleiner als die Kochfläche sein, sonst verbrauchen Sie 10 bis 15 Prozent mehr Energie als nötig.
- Schalten Sie rechtzeitig auf die kleinere Kochstufe, wenn der Kochvorgang beginnt.
- Nutzen Sie die Restwärme der Herdplatte zum kostenlosen Nachgaren und schalten Sie die Platte einige Minuten vor dem Ende der Garzeit aus.

Garzeithinweise

	Lebensmittel	Garstufe	Garzeit in min.
Fleisch, Geflügel, Fisch	Schweinebraten	III	25-30
	Schweinegulasch	III	15-20
	Kalbsbraten	III	15-20
	Rindergulasch	III	15-20
	Suppenfleisch vom Rind (Beinscheibe)	III	20-25
	Rinderbraten	III	30-40
	Suppenhuhn	III	25-35
	Hähnchenbrust	II	10-15
	Fischfilet	I	5-8
	Krustentiere, Muscheln, Garnelen	I	3-6
Gemüse im Dämpfeinsatz	Blumenkohl in Röschen	I	2-3
	Grüne Bohnen frisch	I	4-7
	Kohlrabi in Stückchen	II	4-8
	Weiß-, Rotkohl, Wirsing geschnitten	II	7-10
	Kartoffeln geviertelt	II	8-10
	Kartoffeln ganz	III	12-15
Hülsenfrüchte	Linsen	II	10-15
	Erbsen	II	12-16
	Weiße Bohnen	II	12-16
	Reis	II	6-10
	Buchweizen	II	5-8

HINWEIS

- ► Die Garzeit beginnt, sobald aus dem Regelventil gleichmäßig Dampf austritt.
- ► Die Abkühlzeit ist ebenfalls Bestandteil der Garzeit.

Rezeptvorschläge

Gulasch

Zutaten für 3-4 Personen:

- 500 g Schweine- und Rindfleisch
- 250 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Öl
- 1 kleine Dose Tomaten, gewürfelt
- 1 Esslöffel Stärkemehl
- 350 ml Gemüsebrühe
- Gewürze: Salz, Pfeffer, gemahlene rote Paprika, etwas Thymian
- ½ Becher saure Sahne
- Etwas Weißwein

Fleisch waschen und in Würfel schneiden. Öl in den Schnellkochtopf geben und die klein geschnittenen Zwiebeln und den gepressten Knoblauch darin andünsten. Dann das Fleisch dazu geben und ebenfalls gut dünsten. Gewürze und Tomaten zum Fleisch geben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Schließen Sie den Topf, die Garzeit beträgt bei Stufe III etwa 15-20 Minuten. Am Ende der Garzeit öffnen Sie den Topf. Binden Sie das Gulasch mit der sauren Sahne und dem Stärkemehl und schmecken Sie ihn mit etwas Weißwein ab.

Schweinebraten

Zutaten für 4-5 Personen:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 kg Schweinebraten
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Gemüsepaprika grün
- 1 Gemüsepaprika rot
- 1 Zucchini
- 5 kleine Möhren
- Salz, Pfeffer
- 1 Becher saure Sahne

Schweinebraten von allen Seiten im heißen Öl gut anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schließen Sie den Schnellkochtopf und lassen Sie den Braten auf Stufe III 30 Minuten garen. Öffnen Sie den Topf, geben Sie das gewaschene, geschälte und klein geschnittene Gemüse hinein. Schließen Sie den Deckel erneut und lassen Sie den Braten noch einmal 6 Minuten garen (Stufe II). Nach Ablauf der zweiten Garzeit schmecken Sie die Soße ab und geben Sie die saure Sahne hinzu.

Graupensuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Schinken
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 ½ l Gemüsebrühe
- 500 g Lauch
- ½ Paket Graupen, mittlere Körnung
- 1 kg Kartoffeln
- 4 Würstchen

Den Schinken in Würfel schneiden und im Öl anbraten, anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Den gewaschenen und geschnittenen Lauch dazu geben und die Graupen einstreuen. Schließen Sie den Topf und lassen Sie die Suppe auf Stufe II 30 Minuten garen. Öffnen Sie den Topf und geben Sie die geschälten und gewürfelten Kartoffeln zur Suppe. Schließen Sie den Topf erneut und lassen Sie die Suppe auf Stufe II noch einmal 10 Minuten lang garen. Nach der Garzeit Topf öffnen, Suppe abschmecken und die Würstchen in der heißen Suppe warm werden lassen.

Krabben-Risotto

Zutaten für 3-4 Personen:

- 3 Esslöffel Öl
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 400 g Reis für Risotto
- 800 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Weißwein
- 3 Portionen Krabben
- Etwas Petersilie und Rosmarin, gehackt
- Salz und Pfeffer

Olivenöl in den Schnellkochtopf geben und die klein geschnittene Zwiebel sowie den gepressten Knoblauch darin glasig dünsten. Mischen Sie den Reis hinein, geben Sie das Salz und die Gemüsebrühe sowie den Weißwein dazu.

Schließen Sie den Topf; die Garzeit auf Stufe II beträgt etwa 10 Minuten. Öffnen Sie dann den Topf und geben Sie die Krabben sowie die gehackten Kräuter hinzu. Lassen Sie das Risotto unter ständigem Rühren aufkochen. Schmecken Sie das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer ab.

Linsensuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Esslöffel Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Porree
- 3 Möhren
- ¼ Knolle Sellerie
- 250 g Linsen
- 5 Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Esslöffel Essig

Zwiebel schälen und würfeln, das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in größere Stücke schneiden. Öl in den Schnellkochtopf geben und die Zwiebel darin andünsten. Kartoffeln, Gemüse und die Linsen dazugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Das Ganze mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken. Schließen Sie den Topf. Die Garzeit auf Stufe II beträgt etwa 10 Minuten. Öffnen Sie den Topf und geben Sie abschließen den Essig zu den Linsen.

Nach dem Gebrauch

- Lassen Sie den Schnellkochtopf nach dem Gebrauch abkühlen.
- Spülen Sie den Topf und den Deckel mit Wasser ab.
- Reinigen Sie das Gerät und die verwendeten Zubehörteile, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 16)*** beschrieben.

Reinigung und Pflege

Lassen Sie den Schnellkochtopf vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden!

*Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel **Sicherheitshinweise (S. 5)**!*

HINWEIS

► Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch.

Schnellkochtopf reinigen

- Benutzen Sie zur Reinigung ein handelsübliches Spülmittel und trocknen Sie den Schnellkochtopf gründlich ab.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder harte Schwämme zur Reinigung, da sonst Kratzer auf dem Edelstahl entstehen.
- Bei Kalkansatz können Sie den Schnellkochtopf mit Essigwasser auskochen.

Dichtungsring/Deckel reinigen

Entfernen Sie alle Verschmutzungen gründlich und trocknen Sie den Dichtungsring und den Deckel ab.

Setzen Sie den Dichtungsring wieder in den Deckel ein, wie im Kapitel ***Dichtungsring einsetzen (S. 9)*** beschrieben.

HINWEIS

- ► Geben Sie den Dichtungsring und den Deckel nicht in die Spülmaschine. Das Material wird dadurch spröde.
- ► Ersetzen Sie den Dichtungsring regelmäßig durch einen neuen (alle ein bis zwei Jahre, je nach Benutzungshäufigkeit, oder sobald Verschleißerscheinungen auftreten), um ein einwandfreies Funktionieren des Schnellkochtopfes zu gewährleisten. Achten Sie insbesondere auf sprödes Material, Risse, Farbveränderungen, Deformierungen und Verhärtungen.

Regelventil und Sicherheitsventil reinigen

Nach jeder Benutzung muss das Regelventil und das Sicherheitsventil gründlich gereinigt werden.

- ◆ Halten Sie die Ventile hierzu unter fließendes Wasser. Achten Sie darauf, dass die Löcher in der Mutter des Regelventils immer sauber und offen sind.
- ◆ Überprüfen Sie das Sicherheitsventil auf Sauberkeit und leichte Beweglichkeit, wie im Kapitel ***Ventile prüfen (S. 10)*** beschrieben.
- ◆ Entfernen Sie verkrustete Essensreste mit einer kleinen Nadel.

HINWEIS

- ► Für den Fall, dass Sie die Verunreinigung am Sicherheits- bzw. Regelventil nicht beseitigen können, wenden Sie sich direkt an eine qualifizierte Servicekraft oder direkt an den Hersteller.

Lagerung

Sollten Sie den Schnellkochtopf längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie ihn, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 16)*** beschrieben.

Bewahren Sie den Schnellkochtopf und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem er vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Druck wird nicht aufgebaut.	Sicherheitsventil verklemmt.	Sicherheitsventil reinigen.
	Dichtungsring falsch eingelegt.	Dichtungsring richtig einlegen.
	Regelventil auf eingestellt.	Stellen Sie das Regelventil auf eine der Stufen I, II oder III.
	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.	Deckel richtig aufsetzen und verriegeln.
	Zu wenig Flüssigkeit eingefüllt.	Füllen Sie mindestens 1 Liter Flüssigkeit in den Topf.
	Dichtungsring verschlissen.	Tauschen Sie den Dichtungsring.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Technische Daten

Modell	Schnellkochtopf **Omni Perfect**				
Typnummer	Omni Perfect 4,0 L	Omni Perfect 6,0 L	Omni Perfect 8,0 L	Omni Perfect 10,0 L	Omni Perfect 4,0 L/6,0 L
Gewicht ca. (kg)	3,8	3,9	4,3	4,4	6,8
Nenninhalt (l)	4,0	6,0	8,0	10,0	4,0/6,0
Max. Nutzinhalt ca. (l)	2,7	4	5,3	6,7	2,7/4
Topfinnenhöhe (cm)	10	14,3	18,7	23,6	10/14,3
Durchmesser Topfboden (cm)	20 cm				
Max. Betriebsüberdruck					
Garstufe I	0,7 bar				
Garstufe II	0,85 bar				
Garstufe III	1,0 bar				

Ersatzteile und weiteres Zubehör

Pos.*	Artikelnr.	Bezeichnung
16	900 106 051	Dichtungsring 2-tlg. Set
14	900 106 061	Glasdeckel

*** Nummerierung gemäß Gerätebeschreibung**

Content

General instructions 21
Safety instructions 23
Startup 26
Product overview. 27
Operating the pressure cooker 27
Notes on cooking times 31
Recipe suggestions. 32
After using 34
Cleaning and maintenance 34
Storage 35
Troubleshooting 36
Technical data 37
Spare parts and other accessories . . 38

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Keep this user manual in a safe place and give it to any future owners together with the appliance.

General instructions

Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

Dispose of the product according to current environmental regulations.

Warranty / Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products.

Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or on the BEEM website.

Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

ATTENTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Intended use

This appliance is intended primarily for non-commercial use in closed rooms for preparing food on electric, gas and induction hobs. Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/ or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

► Use the appliance only for its intended purpose.

► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.

The risk must be borne solely by the user.

Limitation of liability

We assume no liability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications,
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of Directive 97/23/EC.

Safety instructions

General safety instructions

- ► Read the instructions contained in this user manual completely before you work with the pressure cooker. Improper use can lead to considerable damage.
- ► Do not allow anyone to use the pressure cooker before they have made themselves completely familiar with the user manual.
- ► Only pass on the pressure cooker to a third party together with the user manual.

⚠ DANGER

Risk of suffocation from the packing material!

- ► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

Supervision

- ► Do not leave the pressure cooker unattended during use.
- ► Do not use the pressure cooker in the vicinity of children.
- ► This pressure cooker is not intended for use by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities or with insufficient experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on the use of the appliance from such a person.

Safe use

⚠ WARNING

Observe the following notes to avoid injury:

- The pressure cooker cooks under pressure. Before heating, check that the lid is seated properly as described in the section ***Closing the lid (page 27)***. Never use the pressure cooker with a loosely fitting lid.
- Check that the safety valve and the regulating valve are clean and functional before using each time (see the section ***Checking the valves page 28***) and and inspect the pressure cooker for external damage before using. Doe not use a damaged pressure cooker.
- Always fry in the pressure cooker without the lid in order to prevent the fat from frothing. Do not fill the pressure cooker more than a half with fat. Never fry under pressure.

ATTENTION

Observe the following instructions to avoid damage to the pressure cooker or hot plate:

- Never heat the pressure cooker without liquid otherwise the pot can be damaged by overheating. Fill the pressure cooker with at least 1 litre of liquid
- Never use the product in the oven. Handles, valves, seals and safety equipment will be damaged by high temperatures.

⚠ WARNING

Observe the following instructions to avoid burning/scalding:

- Only hold the pressure cooker with the handle and operating elements. If necessary, use gloves or pot holders.
- Move the pressure cooker carefully when it is under pressure.
- Hot steam can escape from the safety valve and regulating valve. Keep a safe distance from the appliance.
- Only fill the pressure cooker up to the "max" mark. In the case of food that foams or expands during cooking such as rice, peas and beans, stock or dried vegetables, only fill the pressure cooker up to a half of its total capacity.
- Do not prepare apple puree and compotes in the pressure cooker as this can lead to steam bubbles that could cause scalding when the pot is opened.
- When cooking meat with skin, do not prick into the skin of the meat as long as the skin is swollen. Squirting broth could lead to burns.

Safe opening of the pressure cooker

⚠ WARNING

Observe the following notes to avoid injury:

- ► Never use force to open the pressure cooker. Do not open it before the pressure has been completely released as described in the section ***Opening the pressure cooker (page 28)***.
- ► Shake the pressure cooker thoroughly before opening each time so that steam bubbles cannot squirt and scald you. This is particularly important when cooling down quickly or after cooling under running water.
- ► Always keep hands, head and body away from the danger zone when relieving the pressure. You could be injured by escaping steam. Pay particular attention when releasing pressure quickly with the regulating valve in position .

Safety during cleaning

⚠ WARNING

Danger of burns!

- ► Always allow the pressure cooker to cool down before cleaning.

ATTENTION

- ► Do not use sharp objects or abrasive cleaning agents to clean the pressure cooker.

Safety during repairs and maintenance

⚠ WARNING

Observe the following notes to avoid injury:

- ► Do not modify the pressure cooker. In particular, do not interfere with the safety equipment other than the cleaning measures listed in these operating instructions. Do not oil the valves!
- ► Replace the sealing ring with an original spare part regularly after using approx. 400 times or at least after 2 years.
- ► Consumables that are either obviously damaged (e. g. cracks, discolouring or deformation) or are not properly seated must be replaced immediately. Failure to do so will impair the function and safety of the pressure cooker.
- ► Repairs to the product must only be carried out by an authorised specialist or by the works customer service. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. They will also invalidate the guarantee.
- ► Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.

Startup

Product description

The Omni Perfect pressure cooker is suitable for preparing soups, stews, vegetables and meat. The glass lid also allows the pressure cooker to be used as a conventional pot.

The 6 l pot without lid is suitable for frying. The pressure cooker is suitable for all types of cookers.

Unpacking

- ◆ Remove all parts and the user manual from the box.
- ◆ Remove all packaging materials and protective foils from the pressure cooker and the accessories before using it for the first time.

Checking the delivery contents

- Check for visible signs of damage or missing items.
- Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Before using for the first time

- Clean all parts of the appliance as described in the section ***Cleaning and care (page 34)***.

Product overview

(See illustration on the left fold-out page)

1 Lid
2 Lid release button
3 Safety valve
4 Regulating valve
5 Retaining clip
6 Pot
7 Handle
8 Markings
9 Steam insert
10 Wire stand for steam insert
11 Sealing ring
12 Glass lid
(available in the set or optionally as replacement part)
13 Lid ventilation
14 Sealing ring set
15 User manual
(not illustrated)

Operating the pressure cooker

Inserting the sealing ring

- Place the sealing ring into the lid without twisting and without gaps. The sealing ring must lie flat under the inward bent edge segments of the stainless steel lid.

Closing the pressure cooker (image A1)

- Place the lid with inserted sealing ring level onto the pot.
- Press the lid release button (2) downwards. The retaining clips lock the pot (6).

NOTE

► Make sure that you do not jam your fingers.

Opening the pressure cooker (images A2, B1, B2)

- Pull the lid release button (2) upwards to unlock the lid (A2).
- Lift off the lid (1) of the pressure cooker.

NOTE

► The lid can only be unlocked when the pressure cooker has been completely depressurised.

This is recognised by the position of the red cap of the safety valve:

- Red cap is down (Fig. B1): pressure cooker is not under pressure and can be opened.
- Red cap is up (Fig. B2): the pressure cooker is under pressure and **CANNOT** be opened.

Checking the valves (images C1, C2)

- Before using each time, check that the safety valve can move freely by pressing against it from below (C1). It must be possible to move it up easily. After releasing, the valve must fall back into the lower position (C2).
- Before each use, also check the function of the regulating valve. Move the rotary knob to each position and back for this purpose. Make sure that the hole in the nut is always clean and exposed. Clean the valve as described in the section ***Cleaning and care (page 34)***.

Cooking with the pressure cooker

Preparation

- Put the ingredients into the pressure cooker. Pay attention to the minimum and maximum filling quantities.
- Check that the sealing ring is correctly seated as described in section ***Inserting the sealing ring (p. 27)***.
- Close the lid of the pressure cooker as described in the section ***Closing the pressure cooker (S. 27)***.

Pay attention to the filling quantity

You will find marks (16) on the inside of the pressure cooker which indicate the filling quantities in litres. The minimum and maximum filling levels are also specified.

- **Minimum filling quantity:**
  a minimum amount of liquid is required to generate steam irrespective of whether you cook with or without the steam insert. The minimum filling quantity is 1 litre.
- **Maximum filling quantity:**
  the pressure cooker may only be filled to a maximum of 2/3 of its entire filling capacity. In the case of the 6L pot, this would be roughly 4 litres. When using as conventional pot, it is not necessary to pay attention to the MAX mark.

Setting the regulating valve (image D1)

The cooking level can be set with the regulating valve. The regulating valve has 4 setting options:

- for cooking without pressure or reducing pressure during cooking:
- I with low pressure (approx. 0.7 bar): for cooking vegetables (e.g., broccoli, cauliflower, peas and beans), fish, crustaceans and food that swells or produces foam (such as peas, beans or meat soups)
- II with medium pressure (approx. 0.85 bar): for cooking heavy vegetables (e.g., kohlrabi, carrots and pumpkins) as well as chicken
- III with high pressure (approx. 1.0 bar): for cooking meat, soup, rice and potatoes

Using the steam insert

The steam insert can be used to steam delicate foods such as fish or vegetables. The food is then not immersed in the water and is gently cooked by the rising steam.

- Fill the pot with at least 1 litre of water insert the wire stand supplied into the pot.
- Put the steam insert with the food onto the wire stand.

Heating up

After filling, close and set the the cooking level (regulating valve to level I-III), proceed as follows:

- Put the pressure cooker onto a suitable hob. The hob should not be larger than the pot base.
- Set the regulating valve to the desired cooking level. Pay attention to our recommendations in the section ***Notes on cooking times (page 31)***.
- Switch the hob to maximum power. At the beginning of the cooking process, steam will escape from the safety valve. This is normal since the pressure is not yet high enough to close the safety valve.

- As soon as the pressure has been reached, the red cap of the safety valve raises – this is clearly recognisable as shown in image B2. At the same time, the opening mechanism is blocked to stop the pressure cooker from being opened.
- When the desired pressure has been reached (level I-III of the regulator valve), steam escapes from the regulator valve. At this point, the values listed in the section ***Notes on cooking times apply (page 31)***.
- Gradually decrease the heat from the cooker until no more steam escapes.
- When no more steam escapes from the regulating valve, gradually increase the heat from the cooker. When steam appears again, leave the heat at that level.

Depressurising

After the cooking time has elapsed, the pressure in the pressure cooker must be released before you can open it.

NOTE

► The pressure cooker can only be opened when the pressure has been completely released. You can recognise this when the red cap of the safety valve is at the bottom. (see image B1).

There are two ways of releasing the pressure:

- **Slow method:**
  Switch off the heat and allow the pot to cool down slowly. The red cap of the safety valve sinks as it cools down – clearly visible in the inspection window.

NOTE

► Be aware that the cool-down time is part of the cooking time.

- **Fast method:**
  To achieve faster cooling and depressurising of the pressure cooker, hold the pot under cold running water in the sink. Gradually reduce the cooking setting on the regulating valve, until it is at ✋ (image E1).

⚠ WARNING

► Hot steam escapes during depressurising. Keep a sufficient distance.

Tips on energy-saving cooking

- Cook vegetables and potatoes with the minimum amount of water. This enables you save up to 10 percent energy.
- Match the pot size to the size of the hotplate surface. The pressure cooker should not be smaller than the hotplate surface, otherwise 10 to 15 percent more energy will be consumed than necessary.
- Switch to a lower heat setting as soon as cooking begins.
- Make use of the residual heat of the hotplate for simmering and switch off the hotplate a few minutes before the end of the cooking time.

Notes on cooking times

	Food	Cooking level	Cooking time in minutes
Meat, poultry, fish	Roast pork	III	25-30
	Pork goulash	III	15-20
	Roast veal	III	15-20
	Beef goulash	III	15-20
	Beef stew (leg slices)	III	20-25
	Roast beef	III	30-40
	Soup poultry	III	25-35
	Chicken breast	II	10-15
	Fish filet	I	5-8
	Crustaceans, mussels, shrimps	I	3-6
Vegetables in the steam insert	Cauliflower in florets	I	2-3
	Green beans, fresh	I	4-7
	Turnip cabbage in pieces	II	4-8
	White cabbage, red cabbage, savoy cabbage, chopped	II	7-10
	Potatoes, quartered	II	8-10
	Potatoes, whole	III	12-15
Peas and beans	Lentils	II	10-15
	Peas	II	12-16
	White beans	II	12-16
	Rice	II	6-10
	Buckwheat	II	5-8

NOTE

- ► Cooking begins as soon as steam escapes evenly from the regulating valve.
- ► The cool-down time is also part of the cooking time.

Recipe suggestions

Goulash

Ingredients for 3-4 people:

- 500 g pork and beef
- 250 g onions
- 1 garlic clove
- 2 teaspoons of oil
- 1 small tin of tomatoes, diced
- 1 tablespoon of starch
- 350 ml vegetable broth
- Spices: salt, pepper, ground red pepper, a little thyme
- ½ cup of sour cream
- Some white wine

Clean the meat and cut into small chunks. Add oil to the pressure cooker and lightly fry the small chopped onions and the crushed garlic. Then add the meat and steam well. Add the spices and tomatoes and pour in the vegetable broth. Close the pot, the cooking time is roughly 15-20 minutes at level III. When cooking has finished, open the pot. Bind the goulash with the sour cream and the starch and and a little white wine to taste.

Roast pork

Ingredients for 4-5 people:

- 2 teaspoons of olive oil
- 1 kg roast pork
- 1 l vegetable broth
- 1 green pepper
- 1 red pepper
- 1 zucchini
- 5 small carrots
- salt, pepper
- 1 cup of sour cream

Brown the roast pork on all sides in hot oil. Deglaze with the vegetable broth and season with salt and pepper. Close the pressure cooker and allow the roast to cook at level III for 30 minutes. Open the pot and add the washed, peeled and finely chopped vegetables. Close the lid again and allow the roast to cook for a further 6 minutes (level II). When finished, add sauce to taste and then the sour cream.

Barley soup

Ingredients for 4 people:

- 250 g ham
- 2 teaspoons of olive oil
- 1 ½ l vegetable broth
- 500 g leeks
- ½ packet of pearl barley, medium grain
- 1 kg potatoes
- 4 sausages

Cut the ham into chunks, fry lightly in oil and subsequently deglaze with the vegetable broth.

Add the washed and cut leek and sprinkle in the pearl barley. Close the pressure cooker and allow the soup to cook at level II for 30 minutes. Open the pressure cooker and add the peeled and diced potatoes to the soup. Close the pressure cooker again and allow soup to cook at level II again for a further 10 minutes. After cooking, open the lid, season and warm up the sausages in the hot soup.

Shrimp risotto

Ingredients for 3-4 people:

- 3 teaspoons of oil
- 1 onion
- 2 cloves of garlic
- 400 g rice for risotto
- 800 ml vegetable broth
- 200 ml white wine
- 3 portions of prawns
- A little parsley and rosemary, chopped
- Salt and pepper

Add olive oil to the pressure cooker and steam the finely chopped onions and the pressed garlic until transparent. Mix in the rice, add a little salt and the vegetable broth as well as the white wine.

Close the pot; the cooking time at level II is approximately 10 minutes. Open the pot, add the prawns and the chopped herbs. Allow the risotto to cook while stirring continually. Add a little salt and pepper to taste.

Lentil soup

Ingredients for 4 people:

- 2 teaspoons of oil
- 1 onion
- 1 leek
- 3 carrots
- ¼ celery stalks
- 250 g lentils
- 5 potatoes
- Salt, pepper, thyme
- 1 l vegetable broth
- 1 tablespoon of vinegar

Peel and dice the onion, clean the vegetables and cut into pieces. Peel the potatoes and cut into larger pieces. Add oil to the pressure cooker and lightly fry the onions. Add potatoes, vegetables and the lentils and pour in the vegetable broth. Add spices and herbs to taste. Close the pot. The cooking time is approximately 10 minutes at level II. Open the pot and subsequently add the vinegar to the lentils.

After using

- After using, allow the pressure cooker to cool down.
- Rinse the pot and lid with water.
- Clean the appliance and the accessory parts as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 34)***.

Cleaning and maintenance

Before cleaning, allow the pressure cooker to cool down to avoid burning!

Before beginning any work, pay attention to the safety instructions in the section ***Safety instructions (page 23)****!*

NOTE

► Clean the pressure cooker after each use.

Cleaning the pressure cooker

- For cleaning, use a commercially available washing-up liquid and dry the pressure cooker thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners or hard sponges for cleaning as they may scratch the stainless steel.
- In the event of calcium deposits, you can boil diluted vinegar in the pressure cooker.

Cleaning the sealing ring/lid

Remove all soiling thoroughly and dry the sealing ring and the lid.

Insert the sealing ring into the lid again as described in the section ***Inserting the sealing ring (page 27)***.

NOTE

- ► Do not put the sealing ring and the lid into the dishwasher. The material will become brittle.
- ► Replace the sealing ring regularly with a new one (every one to two years depending in the frequency of use or a soon as wear becomes apparent) to ensure perfect operation of the pressure cooker. Pay particular attention to brittle material, cracks, discolouring, deformations and hardening.

Cleaning the regulating valve and the safety valve

The regulating valve and the safety valve must be cleaned thoroughly after each use.

- ◆ To do this, hold the the valves under running water. Make sure that the holes in the nut of the regulating valve are always clean and exposed.
- ◆ Check that the safety valve can be moved lightly and is clean as described in the section ***Checking the valves (page 28)***.
- ◆ Remove crusted food residue with a small needle.

NOTE

- ► If soiling of the safety valve or the regulating valve cannot be eliminated, please contact qualified service staff or the manufacturer directly.

Storage

If you do not intend to use the pressure cooker for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 34)***.

Store the pressure cooker and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location which is protected against direct sunlight.

Troubleshooting

The following table will help you locate and eliminate minor faults:

Fault	Possible cause	Remedy
Pressure is not built up.	Safety valve is stuck.	Clean the safety valve.
	Sealing ring not correctly inserted.	Insert the sealing ring correctly.
	Regulating valve set to .	Set the regulating valve to either level I, II or III.
	The lid is not fitted properly fitted.	Fit and lock the lid properly.
	Not enough liquid filled.	Fill the pot with at least 1 litre of liquid.
	Sealing ring worn.	Replace the sealing ring.

NOTE

► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact customer service.

Technical data

Model	**Omni Perfect** pressure cooker				
Type number	Omni Perfect 4.0 L	Omni Perfect 6.0 L	Omni Perfect 8.0 L	Omni Perfect 10.0 L	Omni Perfect 4.0 L/6.0 L
Approx. weight (kg)	3.8	3.9	4.3	4.4	6.8
Nominal capacity (l)	4.0	6.0	8.0	10.0	4.0/6.0
Max. net capacity approx. (l)	2.7	4	5.3	6.7	2.7/4
Inside height of the pot (cm)	10	14.3	18.7	23.6	10/14.3
Pot base diameter (cm)	20 cm				
Max. operating pressure					
Cooking level I	0.7 bar				
Cooking level II	0.85 bar				
Cooking level III	1.0 bar				

Spare parts and other accessories

Item*	Article No.	Designation
16	900 106 051	Sealing ring, 2-piece, set
14	900 106 061	Glass lid

*** numbering according to the description of the appliance**

Sommaire

Remarques générales 39
Consignes de sécurité 41
Mise en service 44
Vue d'ensemble du produit 45
Commande del'autocuiseur 45
Conseils pour les temps de cuisson . . 49
Suggestions de recettes 50
Après l'utilisation 52
Nettoyage et entretien 52
Rangement 53
Élimination des dysfonctionnements . 54
Caractéristiques techniques 55
Pièces de rechange et autres accessoires 56

Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, lire les instructions relatives à la mise en service, à la sécurité, à l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.

Ouvrir les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les photos pendant la lecture de celle-ci.

Conserver la présente notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure et la remettre avec l'appareil au propriétaire suivant.

Remarques générales

Droits d'auteur

Ce document est protégé par le droit d'auteur. Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle, ainsi que la retranscription d'illustrations, même modifiée, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminer les matériaux d'emballage devenus inutiles conformément aux directives locales en vigueur.

Éliminer le produit dans le respect de l'environnement et conformément à la réglementation en vigueur.

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits.

Si elle est octroyée, les informations correspondantes se trouvent sur l'emballage du produit en question, sur sa documentation promotionnelle ou sur le site Internet de BEEM.

Sur notre site Internet www.beem.de sont détaillés les conditions de garantie, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues.

Symboles utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent et menaçant pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une remarque désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil est principalement destiné à l'utilisation à caractère non commercial dans des locaux fermés pour la préparation de plats sur des plaques électriques, à induction et sur gazinières. Toute autre utilisation ou toute utilisation sortant de ce cadre est considérée comme non-conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non-conforme et/ou différente, l'appareil peut présenter des dangers.

► L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.

► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme sont exclues.

L'utilisateur en assume seul les risques.

Limite de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect de la notice d'utilisation ;
- utilisation non-conforme ;
- manipulation non-conforme ou incorrecte ;
- réparations effectuées de manière inappropriée ;
- modifications non-autorisées ;
- utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ;
- utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriées.

Déclaration de conformité

La société BEEM déclare par la présente que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux dispositions pertinentes de la directive 97/23/CE.

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité générales

- ► Lire attentivement cette notice d'utilisation et toutes les instructions qu'il contient avant de travailler avec l'autocuiseur. Une utilisation non-conforme peut entraîner des dommages importants.
- ► Ne pas laisser l'autocuiseur à une personne n'étant pas familiarisée avec les instructions de service.
- ► Remettre l'autocuiseur à un tiers uniquement accompagné des instructions de service.

⚠ DANGER

Risque d'étouffement avec les matériaux d'emballage!

- ► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

Surveillance

- ► Ne pas laisser l'autocuiseur sans surveillance pendant son utilisation.
- ► Ne pas utiliser l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- ► Cet autocuiseur n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, trop peu d'expérience et/ou de connaissances, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu de cette dernière les instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.

Utilisation conforme

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter toute blessure, respecter les consignes suivantes :

- L'autocuiseur cuit sous pression. Avant de chauffer, toujours vérifier le bon positionnement du couvercle, comme décrit au chapitre ***Fermeture de l'autocuiseur, (p. 45)***. Ne jamais utiliser l'autocuiseur avec un couvercle mal fermé.
- Contrôler la propreté et le fonctionnement de la soupape de sécurité, de la soupape de régulation et du joint d'étanchéité avant toute utilisation (voir chapitre ***Contrôle des soupapes, p. 46***) et vérifier que l'autocuiseur ne présente pas de dommages extérieurs visibles. Ne pas utiliser l'autocuiseur s'il est endommagé.
- Faire toujours frire les aliments dans l'autocuiseur sans couvercle pour éviter que la graisse ne déborde. Remplir l'autocuiseur de graisse au maximum jusqu'à la moitié. Ne jamais faire de friture sous pression.

ATTENTION

Respecter les indications suivantes pour éviter d'endommager l'autocuiseur ou l'endroit utilisé pour cuisiner :

- Ne jamais chauffer l'autocuiseur sans liquide, car la casserole peut être endommagée par la surchauffe. Remplir au moins 1 litre de liquide dans l'autocuiseur.
- Ne jamais utiliser ce produit dans un four. Les températures élevées endommagent les poignées, les soupapes, les joints et les dispositifs de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout ébouillantement/brûlure, respecter les consignes suivantes :

- Saisir l'autocuiseur uniquement par les poignées et les éléments de commande. Si nécessaire, utiliser des gants ou des maniques.
- Déplacer l'autocuiseur très prudemment lorsqu'il est sous pression.
- De la vapeur chaude peut s'échapper de la soupape de sécurité et de la soupape de régulation. Rester à distance de l'appareil.
- Remplir l'autocuiseur uniquement jusqu'au repère « max. ». Pour les aliments qui forment de l'écume ou qui gonflent à la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les bouillons ou les légumes secs, ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
- Ne pas préparer de compotes dans l'autocuiseur, car des bulles de vapeur peuvent se former et causer des brûlures à l'ouverture.
- Lors de la cuisson de viande avec la peau, ne pas piquer la peau tant que celle-ci est gonflée. Le jus qui en jaillit peut provoquer des brûlures.

Ouverture en toute sécurité de l'autocuiseur

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter toute blessure, respecter les consignes suivantes :

- ► Ne jamais forcer pour ouvrir l'autocuiseur. Ne pas l'ouvrir tant que la pression interne n'est pas totalement retombée, comme décrit au chapitre ***Ouverture de l'autocuiseur (p. 46)***.
- ► Secouer l'autocuiseur avant chaque ouverture afin qu'aucune bulle de vapeur ne puisse gicler et provoquer une brûlure. Cela est particulièrement important en cas d'évaporation rapide ou après un refroidissement sous l'eau courante.
- ► En présence de vapeur, toujours garder les mains, le visage et le corps hors de la zone dangereuse. Sinon, la vapeur peut brûler. Observer cette consigne en particulier lors de l'évacuation rapide de la vapeur quand la soupape de régulation est en position .

Sécurité lors du nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

- ► Laisser refroidir l'autocuiseur avant tout nettoyage.

ATTENTION

- ► Pour nettoyer l'autocuiseur, ne pas utiliser d'objets pointus ou de détergents à récurer.

Sécurité en cas de réparation et de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter toute blessure, respecter les consignes suivantes :

- ► Ne pas tenter de modifier l'autocuiseur. Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité, hormis pour les mesures de nettoyage mentionnées dans les présentes instructions de service. Ne pas graisser les soupapes.
- ► Remplacer régulièrement le joint d'étanchéité par une pièce de rechange d'origine après environ 400 cuissons ou au plus tard tous les 2 ans.
- ► Les pièces d'usure qui présentent des dommages (par ex. des fissures, des décolorations ou des déformations) ou qui ne sont pas bien en place doivent être remplacées immédiatement. Un non-respect affecte la fonction et la sécurité de l'autocuiseur.
- ► Faire effectuer les réparations uniquement par des revendeurs spécialisés ou le service client de l'usine. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- ► Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent que les exigences en matière de sécurité sont remplies.

Mise en service

Description du produit

L'autocuiseur Omni Perfect convient pour la préparation de soupes, ragoûts, légumes et viandes. Avec le couvercle en verre, l'autocuiseur peut être utilisé comme cocotte conventionnelle.

Pour frire, utiliser le récipient de 6 l sans le couvercle. L'autocuiseur convient à tous les types de plaques de cuisson.

Déballage

- ◆ Sortir toutes les pièces et la notice d'utilisation du carton.
- ◆ Avant la première utilisation, retirer de l'autocuiseur et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.

Contrôle du volume de la livraison

- Contrôler le contenu pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles.
- Signaler dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à votre fournisseur.

Avant la première utilisation

- Nettoyez toutes les pièces de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (voir p. 52)***.

Vue d'ensemble du produit

(voir les figures sur la page dépliante gauche)

1 Couvercle
2 Déverrouillage du couvercle
3 Soupape de sécurité
4 Soupape de régulation
5 Crochets
6 Casserole
7 Poignée manuelle
8 Repères
9 Panier vapeur
10 Support métallique pour le panier vapeur
11 Joint
12 Couvercle en verre (dans le kit ou en option comme pièce de rechange)
13 Ventilation du couvercle
14 Kit de joints
15 Notice d'utilisation (non représentée)

Commande de l'autocuiseur

Installation du joint d'étanchéité

- Placer le joint d'étanchéité dans le couvercle sans le tordre en veillant qu'il s'encastre bien sous le bord de celui-ci. Le joint doit être à plat en dessous du segment de bord coudé vers l'intérieur du couvercle en acier inoxydable.

Fermeture de l'autocuiseur (figure A1)

- Placer le couvercle avec le joint d'étanchéité droit en position sur la casserole.
- Pousser le déverrouillage du couvercle (2) vers le bas. Les crochets verrouillent l'autocuiseur (6).

REMARQUE

► Veiller à ne pas se coincer les doigts.

Ouverture de l'autocuiseur (figures A2, B1, B2)

- Tirer le déverrouillage du couvercle (2) vers le haut pour déverrouiller le couvercle (A2).
- Soulever le couvercle (1) de l'autocuiseur.

REMARQUE

► Le couvercle ne peut être déverrouillé que lorsque la pression est complètement tombée dans l'autocuiseur.

Cela est visible à la position de l'indicateur rouge de la soupape de sécurité :

- Indicateur rouge en bas (photo B1) : l'autocuiseur n'est pas sous pression et peut être ouvert.
- Indicateur rouge en haut (photo B2) : l'autocuiseur est sous pression et NE peut PAS être ouvert.

Contrôle des soupapes (figures C1, C2)

- Avant chaque utilisation, vérifier que la soupape de sécurité est mobile en appuyant sur la soupape par le bas (C1). Elle doit pouvoir facilement se laisser pousser vers le haut. Après l'avoir relâchée, la soupape doit retomber dans la position inférieure (C2).
- Contrôler également avant chaque utilisation la fonction de la soupape de régulation. Pour ce faire, tourner le bouton rotatif dans toutes les positions pour les essayer puis le ramener en position initiale. Veiller que les trous dans les écrous soient toujours propres et non obstrués. Nettoyer la soupape de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (voir p. 52)***.

Cuisiner avec l'autocuiseur

Préparations

- Placer les ingrédients dans l'autocuiseur. Respecter les quantités de remplissage minimales et maximales.
- Vérifier le bon positionnement du joint d'étanchéité, comme décrit au chapitre ***Installation du joint d'étanchéité (p. 45)***.
- Fermer le couvercle de l'autocuiseur comme décrit au chapitre ***Fermeture de l'autocuiseur (p. 45)***.

Respecter la quantité de remplissage

Dans l'autocuiseur se trouvent des repères (16) indiquant le niveau de remplissage en litres. Le niveau de remplissage maximal est également marqué.

- **Volume de remplissage minimum :** une quantité de liquide minimale est nécessaire pour générer de la vapeur, que vous cuisiez avec ou sans le panier vapeur. La quantité de remplissage minimale est de 1 litre.
- **Volume de remplissage maximum :** l'autocuiseur doit être rempli au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité totale. Dans le cas de l'autocuiseur de 6 l, ce serait environ 4 litres. En cas d'utilisation comme cocotte traditionnelle, il est possible d'ignorer le repère MAX.

Régler la soupape de régulation (figure D1)

La soupape de régulation permet de régler le niveau de cuisson. La soupape offre 4 possibilités de réglage :

- Pour cuisiner sans pression ou pour la réduction de la pression pendant la cuisson
- I avec peu de pression (env. 0,7 bar) : pour la cuisson de légumes (par ex. broccoli, chou-fleur, fruits à coque), poisson, crustacés et denrées alimentaires qui gonflent beaucoup ou forment de l'écume (comme les petits pois, les haricots ou les soupes de viande)
- II avec pression moyenne (env. 0,85 bar) : pour la cuisson de légumineuses lourdes (par ex. chou rave, navet et potiron) ainsi que du poulet
- III avec une pression élevée (env. 1,0 bar) : pour la cuisson de la viande, des soupes, du riz et des pommes de terre

Utilisation du panier vapeur

Le panier vapeur peut être utilisé pour cuire à la vapeur des aliments fragiles comme le poisson ou les légumes. Durant la cuisson, l'aliment n'est pas dans l'eau, il est cuit en douceur par la vapeur d'eau montante.

- Remplir au moins 1 litre d'eau dans l'autocuiseur et placer le support métallique fourni dedans.
- Positionner le panier vapeur avec l'aliment sur le support métallique.

Chauffage

Après le remplissage, la fermeture et le réglage du niveau de cuisson (soupape de régulation niveau I à III), procéder comme suit :

- Poser l'autocuiseur sur une plaque de cuisson appropriée. La plaque de cuisson ne doit pas être plus grande que le fond de l'autocuiseur.
- Régler le niveau de cuisson souhaité à la soupape de régulation. Respecter pour cela les recommandations du chapitre ***Conseils pour les temps de cuisson (p. 49)***.
- Régler la plaque de cuisson sur la puissance maximale. Au début de la cuisson, de la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité. Il s'agit d'un phénomène normal car à cet instant la pression n'est pas encore suffisante pour fermer la soupape de sécurité.

- Dès que la pression est suffisante, l'indicateur rouge de la soupape de sécurité se lève (clairement visible comme cela est représenté dans la figure B2). Simultanément, le mécanisme d'ouverture est bloqué, si bien que l'autocuiseur ne peut pas être ouvert.
- Lorsque la pression sélectionnée est atteinte (niveau I à III de la soupape de régulation), de la vapeur s'échappe de la soupape de régulation. À partir de ce moment, les valeurs indiquées dans le chapitre ***Conseils pour les temps de cuisson (p. 49)*** sont valides.
- Réduire progressivement la chaleur de la plaque jusqu'à ce qu'il ne s'échappe quasiment plus de vapeur.
- Lorsque plus aucune vapeur ne s'échappe de la soupape de régulation, augmenter progressivement la chaleur de la plaque. Lorsque la vapeur s'échappe à nouveau, maintenir le réglage de la plaque de cuisson.

Laisser s'échapper la vapeur

Après la cuisson, la pression dans l'autocuiseur doit être retombée pour pouvoir l'ouvrir.

REMARQUE

► L'autocuiseur ne peut pas être ouvert tant que la pression n'est pas totalement retombée. Cela est visible à l'indicateur rouge de la soupape de sécurité qui doit être totalement redescendu (voir figure B1).

Il existe deux possibilités de laisser s'échapper la pression :

- **Méthode lente :**
  couper la plaque de cuisson et laisser lentement refroidir l'autocuiseur. L'indicateur rouge de la soupape de sécurité s'abaisse au fur et à mesure du refroidissement, ce qui est clairement visible dans la fenêtre.

REMARQUE

► À noter que le temps de refroidissement compte également dans le temps de cuisson.

- **Méthode rapide :**
  pour obtenir un refroidissement et une élimination de vapeur rapides, maintenir l'autocuiseur au-dessus de l'évier sous un jet d'eau froide. Réduire au cours de cette opération progressivement le réglage de la cuisson sur la soupape de régulation jusqu'à ce qu'il soit sur ✋ (figure E1).

⚠ AVERTISSEMENT

► De la vapeur chaude s'échappe lors de l'évacuation de la vapeur. Maintenir un écart suffisant.

Conseils sur la cuisson économe en énergie

- Faire cuire les légumes et les pommes de terre avec un volume d'eau minimal. Cela permet d'économiser jusqu'à 10 % d'énergie.
- Adapter la dimension de la surface de cuisson à celle de l'autocuiseur. L'autocuiseur ne doit pas être plus petit que la surface de cuisson, sinon cela gaspille de 10 à 15 % d'énergie.
- Réduire la puissance de la source de chaleur dès que la cuisson commence.
- Profiter de la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson pour finir de cuire gratuitement et l'éteindre quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.

Conseils pour les temps de cuisson

	Aliments	Niveau de cuisson	Temps de cuisson en min.
Viande, volaille, poisson	Rôti de porc	III	25-30
	Ragoût de porc	III	15-20
	Rôti de veau	III	15-20
	Ragoût de bœuf	III	15-20
	Bouillon de poule	III	20-25
	Rôti de bœuf	III	30-40
	Poule à bouillir	III	25-35
	Poitrine de poulet	II	10-15
	Filet de poisson	I	5-8
	Crustacés, moules, crevettes	I	3-6
Légumes dans le panier vapeur	Chou-fleur en fleurettes	I	2-3
	Haricots verts frais	I	4-7
	Chou-rave en morceaux	II	4-8
	Choux blanc, rouge, frisé coupé	II	7-10
	Pommes de terre, en quartiers	II	8-10
	Pommes de terre entières	III	12-15
Légumineuses	Lentilles	II	10-15
	Pois	II	12-16
	Haricots blancs	II	12-16
	Riz	II	6-10
	Sarrasin	II	5-8

REMARQUE

- ► Le temps de cuisson est calculé à partir du moment où une vapeur constante s'échappe de la soupape de régulation.
- ► Le temps de refroidissement compte également dans le temps de cuisson.

Suggestions de recettes

Goulasch

Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

- 500 g de viande de porc et de bœuf
- 250 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 1 petite boîte de tomates, en dés
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 350 ml de bouillon de légumes
- Épices : sel, poivre, paprika rouge moulu, un peu de thym
- ½ pot de crème fraîche
- Un peu de vin blanc

Laver la viande et la découper en dés. Verser de l'huile dans l'autocuiseur et faire revenir les oignons finement coupés et l'ail écrasé. Ajouter ensuite la viande et bien faire revenir. Ajouter les épices et les tomates à la viande et verser le bouillon de légumes. Fermer l'autocuiseur, le temps de cuisson est d'environ 15 à 20 minutes sur niveau III. À la fin de la cuisson, ouvrir l'autocuiseur selon la méthode rapide. Lier le goulasch avec la crème fraîche, la maïzena et un peu de vin blanc.

Rôti de porc

Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 kg de rôti de porc
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 5 petites carottes
- sel et poivre
- 1 pot de crème fraîche

Faire revenir le rôti de porc de tous les côtés dans l'huile chaude. Déglacer avec le bouillon de légumes et assaisonner avec du sel et du poivre. Fermez l'autocuiseur et faites cuire le rôti sur niveau III pendant 30 minutes. Ouvrir l'autocuiseur et ajouter les légumes lavés, épluchés et émincés. Refermer le couvercle et faire cuire le rôti encore 6 minutes (niveau II). Après la deuxième cuisson, rectifier l'assaisonnement de la sauce et ajouter la crème fraîche.

Soupe d'orge

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de jambon
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 ½ l de bouillon de légumes
- 500 g de poireau
- ½ paquet d'orge, grains moyens
- 1 kg de pommes de terre
- 4 saucisses

Couper le jambon en dés et le faire revenir dans l'huile, déglacer ensuite avec le bouillon de légumes.

Ajouter le poireau lavé et coupé et saupoudrer avec l'orge. Fermer l'autocuiseur et faire cuire la soupe 30 minutes sur niveau II. Ouvrir l'autocuiseur et ajouter à la soupe les pommes de terre épluchées et coupées en dés. Refermer l'autocuiseur et faire cuire la soupe encore 10 minutes sur niveau II. Après la cuisson, ouvrir l'autocuiseur, rectifier l'assaisonnement de la soupe et réchauffer les saucisses dans la soupe chaude.

Risotto aux crevettes

Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

- 3 cuillerées à soupe d'huile
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 400 g de riz pour risotto
- 800 ml de bouillon de légumes
- 200 ml de vin blanc
- 3 portions de crevettes
- Un peu de persil et de romarin hachés
- Sel et poivre

Verser l'huile d'olive dans l'autocuiseur et faire revenir les oignons finement coupés et l'ail écrasé jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter le riz, le sel, le bouillon de légumes ainsi que le vin blanc et mélanger.

Fermer l'autocuiseur, le temps de cuisson au niveau II est d'environ 10 minutes. Ouvrir ensuite l'autocuiseur et ajouter les crevettes et les herbes hachées. Faire bouillir le risotto en mélangeant constamment. Assaisonner le tout avec un peu de sel et de poivre.

Soupe de lentilles

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 1 oignon
- 1 poireau
- 3 carottes
- ¼ de bulbe de céleri
- 250 g de lentilles
- 5 pommes de terre
- Sel, poivre, thym
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe de vinaigre

Éplucher les oignons et coupez-les en dés ; nettoyer les légumes et les couper en morceaux. Éplucher les pommes de terre et les couper en plus gros morceaux. Versez l'huile dans l'autocuiseur et y fairerevenir les oignons. Ajouter les pommes de terre, les légumes et les lentilles et versez le bouillon de légumes. Assaisonner le tout avec les épices et les herbes. Fermer l'autocuiseur. Le temps de cuisson est d'environ 10 minutes sur niveau II. Ouvrir l'autocuiseur et ajouter le vinaigre aux lentilles.

Après l’utilisation

- Laisser refroidir l’autocuiseur après utilisation.
- Rincer l'autocuiseur et le couvercle à l'eau.
- Nettoyer l'appareil et les accessoires utilisés comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 52)***.

Nettoyage et entretien

Laisser refroidir l’autocuiseur avant de le nettoyer pour éviter toute brûlure.

*Avant de commencer les travaux, observer les consignes de sécurité du chapitre **Consignes de sécurité (p. 41)**!*

REMARQUE

► Nettoyer l’autocuiseur après chaque utilisation.

Nettoyer l'autocuiseur

- Pour le nettoyage, utiliser du produit vaisselle et sécher soigneusement l’autocuiseur.
- Ne pas utiliser de détergents à récurer ni d’éponges dures pour le nettoyage afin de ne pas rayer l’acier inoxydable.
- En cas de dépôt de tartre, faire chauffer du vinaigre blanc dans l’autocuiseur.

Nettoyer le joint d'étanchéité/le couvercle

Éliminer soigneusement toutes les salissures et sécher le joint d'étanchéité ainsi que le couvercle.

Placer le joint d'étanchéité dans le couvercle, comme décrit au chapitre ***Installation du joint d'étanchéité (p. 45)***.

REMARQUE

- ► Ne pas mettre le couvercle ni le joint d'étanchéité au lave-vaisselle. Le matériau deviendrait poreux.
- ► Remplacer régulièrement le joint d'étanchéité (tous les un à deux ans, selon la fréquence d'utilisation, ou dès l'apparition d'usure) pour garantir un parfait fonctionnement de l'autocuiseur. Être attentif aux matériaux qui deviennent poreux, aux fissures, décolorations, déformations et durcissements.

Nettoyer la soupape de régulation et la soupape de sécurité

Après chaque utilisation, la soupape de régulation et la soupape de sécurité doivent être nettoyées soigneusement.

- ◆ Maintenir pour cela les soupapes sous l'eau courante. Veiller que les trous dans les écrous de la soupape de régulation soient toujours propres et non obstrués.
- ◆ Vérifier également la propreté de la soupape de sécurité et sa mobilité, comme décrit au chapitre ***Contrôler les soupapes (p. 46)***.
- ◆ Éliminer les résidus alimentaires incrustés à l'aide d'une petite aiguille.

REMARQUE

- ► Au cas où il serait impossible de retirer les impuretés sur la soupape de sécurité et sur la soupape de régulation, s'adresser à un personnel de SAV qualifié ou directement au fabricant.

Rangement

Si l'autocuiseur ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, le nettoyer comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 52)***.

Ranger l'autocuiseur et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Élimination des dysfonctionnements

Le tableau suivant aide à localiser et à remédier aux petites perturbations :

Dysfonctionnement	Cause possible	Remède
La pression n'est pas établie.	Soupape de sécurité bloquée.	Nettoyer la soupape de sécurité.
	Joint d'étanchéité mal mis en place.	Insérer correctement le joint d'étanchéité.
	Soupape de régulation réglée sur .	Positionner la soupape de régulation sur le niveau I, II ou III.
	Le couvercle n'est pas correctement en place.	Mettre le couvercle correctement en place et le verrouiller.
	Trop peu de liquide rempli.	Remplir au moins 1 litre de liquide dans l'autocuiseur.
	Joint d'étanchéité usé.	Remplacer le joint d'étanchéité.

REMARQUE

► Si les actions mentionnées ci-dessus ne résolvent pas le problème, s'adresser au service après-vente.

Caractéristiques techniques

Modèle	Autocuiseur **Omni Perfect**				
Numéro de type	Omni Perfect 4,0 L	Omni Perfect 6,0 L	Omni Perfect 8,0 L	Omni Perfect 10,0 L	Omni Perfect 4,0 L/6,0 L
Poids approx. (kg)	3,8	3,9	4,3	4,4	6,8
Contenance nominale (l)	4,0	6,0	8,0	10,0	4,0/6,0
Volume utile max. approx. (l)	2,7	4	5,3	6,7	2,7/4
Hauteur intérieure de l'autocuiseur (cm)	10	14,3	18,7	23,6	10/14,3
Diamètre du fond (cm)	20 cm				
Surpression de service max.					
Niveau de cuisson I	0,7 bar				
Niveau de cuisson II	0,85 bar				
Niveau de cuisson III	1,0 bar				

Pièces de rechange et autres accessoires

Pos.*	Référence	Désignation
16	900 106 051	Kit de joint d'étanchéité 2 pc.
14	900 106 061	Couvercle en verre

*** Numérotation suivant la description de l'appareil**

Contenido

Indicaciones generales 57
Indicaciones de seguridad 59
Puesta en marcha 62
Visión general del producto 63
Manejo de la olla a presión 63
Información sobre el tiempo de cocción 67
Ejemplos de recetas 68
Después de utilizar 70
Limpieza y cuidado 70
Almacenamiento 71
Solución de problemas 72
Datos técnicos 73
Piezas de repuesto y otros accesorios 74

Estimado cliente:

Antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.

Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones generales

Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizados son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.

Elimine el producto respetando el medio ambiente y en conformidad con las disposiciones legales en vigor.

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos.

En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión.

En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones de garantía detalladas, accesorios y repuestos que puede adquirir, así como los manuales de instrucciones en idiomas diferentes.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Las Indicaciones contienen información adicional para facilitar el uso del aparato.

Uso conforme al previsto

Este aparato se ha diseñado preferentemente para el uso particular en interiores, con el fin de preparar alimentos en placas de cocina eléctricas, de gas y de inducción. Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

► Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.

► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.

El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:

- El incumplimiento del manual de instrucciones.
- El uso no conforme a lo previsto.
- La manipulación incorrecta o inadecuada.
- La realización incorrecta de reparaciones.
- Las modificaciones no permitidas.
- El uso de piezas o repuestos de terceros.
- El uso de complementos y accesorios inadecuados.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, la empresa BEEM , declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y los demás reglamentos relevantes de la directiva 97/23/CE.

Indicaciones de seguridad

Indicaciones generales de seguridad

- ► Antes de utilizar la olla a presión, lea completamente el manual de instrucciones y toda la información que contiene. Un uso incorrecto podría provocar daños graves.
- ► No deje la olla a presión a nadie que no se haya familiarizado con el manual de instrucciones antes de utilizarla.
- ► En caso de entregar la olla a presión a una tercera persona, entregue también el manual de instrucciones.

⚠ PELIGRO

¡Peligro de asfixia con los materiales de embalaje!

- ► El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

Vigilancia

- ► No deje la olla a presión desatendida cuando se esté utilizando.
- ► No utilice la olla a presión cerca de niños.
- ► Esta olla a presión no es apta para el uso por parte de personas (incluidos los niños) cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, salvo bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable.

Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA

Respete las indicaciones siguientes para prevenir posibles lesiones:

- La olla a presión se presuriza durante la cocción. Antes de calentarla, compruebe siempre que la tapa esté bien colocada, tal como se explica en el capítulo ***Cerrar la olla a presión (pág. 63)***. No utilice nunca la olla a presión con la tapa suelta.
- Compruebe que la válvula de seguridad, la válvula de regulación y la junta estén limpios y funcionen correctamente antes de cada uso (véase el capítulo ***Comprobación de las válvulas, pág. 64***) e inspeccione el exterior de la olla a presión antes de utilizarla para asegurarse de que no esté dañada. No utilice la olla a presión si está deteriorada.
- Para freír en la olla a presión, no ponga nunca la tapa para evitar que la grasa se vuelva espumosa. No llene la olla a presión con grasa hasta más de la mitad como máximo. No intente freír nunca a presión.

ATENCIÓN

Respete las indicaciones siguientes para prevenir daños en la olla a presión o en la placa de cocina:

- No intente calentar nunca la olla a presión sin líquido en su interior, puesto que podría calentarse en exceso y resultar dañada. La olla a presión debe llenarse siempre con 1 litro como mínimo.
- No introduzca nunca el producto en el horno. Las altas temperaturas dañarían las asas, las válvulas, las juntas y los dispositivos de seguridad.

⚠ ADVERTENCIA

Respete las indicaciones siguientes para prevenir quemaduras y escaldaduras:

- La olla a presión únicamente debe cogerse por las asas y los mandos. Siempre que sea necesario, utilice unas manoplas o guantes.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva la olla a presión, ya que está presurizada.
- La válvula de seguridad y la válvula de regulación pueden expulsar vapor caliente. Manténgase a una distancia segura del aparato.
- No llene la olla a presión por encima de la marca "máx". Para cocinar alimentos que hagan espuma o que crezcan durante la cocción (p.ej. arroz, legumbres, caldo o verdura deshidratada), no llene la olla a presión más allá de la mitad de su capacidad.
- No utilice la olla a presión para preparar compotas de manzana o de otros tipos, puesto que podrían formarse burbujas de vapor con las que podría quemarse al abrir la olla.
- Al cocinar pescado con piel, no pinche la carne del pescado mientras la piel esté hinchada. El jugo de cocción podría salir expulsado y quemarle.

Abrir la olla a presión con seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Respete las indicaciones siguientes para prevenir posibles lesiones:

- ► No abra la olla a presión bruscamente. Asimismo, no la abra hasta que se haya aliviado toda la presión de su interior, tal como se explica en el capítulo ***Abrir la olla a presión (pág. 64)***.
- ► Antes de abrir la olla a presión, agítela siempre para que se expulsen las burbujas de vapor y no quemarse. Esto es especialmente importante para hacer salir rápidamente el vapor o después de enfriarla con agua corriente.
- ► Durante la salida de vapor, mantenga siempre las manos, la cabeza y el resto del cuerpo alejados del área de peligro. El vapor que sale podría hacerle daño. Esto es especialmente importante para hacer salir rápidamente el vapor con la válvula de regulación en la posición .

Seguridad durante la limpieza

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

- ► Antes de limpiar la olla a presión, déjela enfriar.

ATENCIÓN

- ► No limpie nunca la olla a presión con objetos duros o productos de limpieza abrasivos.

Seguridad durante las reparaciones y el mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

Respete las indicaciones siguientes para prevenir posibles lesiones:

- ► No modifique de ninguna manera la olla a presión. En especial, no manipule los dispositivos de seguridad, salvo por las operaciones de limpieza especificadas en este manual de instrucciones. ¡No intente lubricar las válvulas!
- ► Sustituya periódicamente la junta por una de repuesto original, aproximadamente cada 400 cocciones o, como muy tarde, después de 2 años.
- ► Las piezas de desgaste que tengan signos de deterioro evidentes (p.ej. fisuras, descoloración o deformaciones) o que no estén asentadas correctamente, deben sustituirse de manera inmediata. Si no se realiza, la seguridad y el funcionamiento de la olla a presión se verán perjudicados.
- ► Encargue las reparaciones del producto siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.
- ► Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Esta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.

Puesta en marcha

Descripción del producto

La olla a presión Omni Perfect es adecuada para la preparación de sopas, cocidos, verduras y carne. Con la tapa de cristal, la olla a presión puede utilizarse como una olla normal.

Sin la tapa, la olla de 6 L también puede utilizarse para freír. La olla a presión puede utilizarse en todos los tipos de placa de cocción.

Desembalaje

- ◆ Extraiga de la caja todas las piezas y las instrucciones de uso.
- ◆ Antes de utilizar el aparato por primera vez retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección de la olla a presión y los accesorios.

Comprobar el suministro

- Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.
- Si el volumen de suministro está incompleto o en mal estado, informe inmediatamente al proveedor.

Antes de utilizar por primera vez

- Limpie todas las piezas tal como se explica en el capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 70)***.

Visión general del producto

(Véanse las ilustraciones en la página desplegable izquierda)

1 Tapa
2 Desbloqueo de la tapa
3 Válvula de seguridad
4 Válvula de regulación
5 Grapa de fijación
6 Olla
7 Asa
8 Marcas
9 Bandeja de vapor
10 Soporte metálico para bandeja de vapor
11 Junta
12 Tapa de cristal (incluida u opcional)
13 Purga de la tapa
14 Juego de juntas
15 Manual de instrucciones (no ilustrado)

Manejo de la olla a presión

Colocación de la junta

- Coloque la junta en la tapa asegurándose de que no se retuerza ni queden huecos. La junta debe quedar asentada plana debajo de los bordes de la tapa de acero inoxidable que están doblados hacia dentro.

Cerrar la olla a presión (figura A1)

- Ponga la tapa con la junta recta sobre la olla.
- Presione el desbloqueo de la tapa (2) hacia abajo. Las grapas de fijación bloquearán la olla (6).

INDICACIÓN

► Tenga mucho cuidado de no pillarse los dedos.

Abrir la olla a presión (figuras A2, B1 y B2)

- Para desbloquear la tapa, tire hacia arriba del desbloqueo (2) (A2).
- Levante la tapa (1) de la olla a presión.

INDICACIÓN

► La tapa solo se puede desbloquear si la olla a presión está totalmente despresurizada.

Esto puede saberse a través de la posición de la caperuza roja de la válvula de seguridad:

- Caperuza roja abajo (fig. B1): la olla a presión está despresurizada y puede abrirse.
- Caperuza roja arriba (fig. B2): la olla a presión está presurizada y **NO** puede abrirse.

Comprobación de las válvulas (figuras C1 y C2)

- Antes de utilizar la olla, compruebe siempre que la válvula de seguridad se mueva con suavidad ejerciendo presión contra la válvula desde abajo (C1). Debe poderse mover fácilmente hacia arriba. Al soltarla, la válvula debe caer de nuevo a la posición inferior (C2).
- Antes de utilizar la olla, compruebe también que la válvula de regulación funcione correctamente. Para ello, gire el pomo giratorio en todas las posiciones y de nuevo a la posición inicial. Compruebe que el agujero de la tuerca de la válvula de regulación siempre esté limpio y destapado. Limpie la válvula tal como se explica en el capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 70)***.

Cocinar con la olla a presión

Preparativos

- Introduzca los ingredientes en la olla a presión. Preste atención a las cantidades de llenado mínima y máxima.
- Compruebe que la junta esté colocada correctamente, tal como se explica en el capítulo ***Colocación de la junta (pág. 63)***.
- Cierre la tapa de la olla a presión, tal como se explica en el capítulo ***Cerrar la olla a presión (pág. 63)***.

Observar las cantidades de llenado

En el interior de la olla a presión hay unas marcas (16) que indican el volumen de llenado en litros. Como información adicional, también está marcado el nivel de llenado máximo.

- **Nivel de llenado mínimo:**
  Para generar vapor es necesario que la olla contenga la cantidad mínima de líquido, independientemente de si se utiliza o no la bandeja de vapor. La cantidad mínima de llenado es 1 litro.
- **Nivel de llenado máximo:**
  La olla a presión puede llenarse, como máximo, hasta 2/3 del volumen total del recipiente. En una olla de 6 litros, esto serían 4 litros. Si se utiliza como una olla convencional, puede hacerse caso omiso de la marca MÁX.

Ajuste de la válvula de regulación (figura D1)

La válvula de regulación permite ajustar el nivel de cocción. La válvula de regulación ofrece 4 opciones de ajuste:

- para cocinar sin presión o para reducir la presión durante la cocción
- I con poca presión (aprox. 0,7 bar): para cocinar verdura (p.ej. brécol, coliflor, legumbres), pescado, crustáceos y alimentos que se hinchan mucho o hacen espuma (como guisantes, judías o sopas de pescado)
- II con presión moderada (aprox. 0,85 bar): para cocinar verduras pesadas (p.ej. colinabo, zanahorias y calabaza) y pollo
- III con alta presión (aprox. 1,0 bar): para cocinar carne, sopas, arroz y patatas

Uso de la bandeja de vapor

Para cocinar al vapor alimentos sensibles, como pescado o verduras, puede utilizarse la bandeja de vapor. De esta manera, los alimentos no se cocerán sumergidos en el agua, sino con el vapor.

- Llene como mínimo 1 litro de agua y ponga el soporte metálico suministrado en la olla.
- Coloque la bandeja de vapor con los alimentos en el soporte metálico.

Calentamiento

Después de llenar la olla, cerrarla y ajustar el nivel de protección (válvula de regulación en los niveles I-III), proceda de la siguiente manera:

- Coloque la olla a presión en un fogón adecuado. El fogón no debe ser más grande que la base de la olla.
- Ajuste el nivel de cocción deseado con la válvula de regulación. Consulte nuestras recomendaciones en el capítulo ***Información sobre el tiempo de cocción (pág. 67)***.
- Encienda el fogón a potencia máxima. Al principio del proceso de cocción, sale vapor por la válvula de seguridad. Esto es normal, puesto que en este momento la presión todavía no es suficiente para cerrar la válvula de seguridad.

- Una vez alcanzada esta presión, la caperuza roja de la válvula de seguridad sube perceptiblemente (véase la figura B2). Al mismo tiempo, también se bloquea el mecanismo de apertura de la olla a presión, que no puede abrirse.
- Cuando se alcanza la presión seleccionada (niveles I-III de la válvula de regulación), empieza a salir vapor por la válvula de regulación. A partir de ese momento, rigen los valores indicados en el capítulo ***Información sobre el tiempo de cocción (pág. 67)***.
- Baje la potencia de fuego por niveles hasta que deje de salir vapor.
- Cuando deje de salir vapor por la válvula de seguridad, vuelva a subir la potencia del fuego por niveles. Cuando vuelva a salir un poco de vapor, mantenga la potencia del fuego.

Despresurización

Una vez finalizado el tiempo de cocción, la olla a presión debe despresurizarse antes de poderla abrir.

INDICACIÓN

► La olla a presión solo puede abrirse cuando está totalmente despresurizada. Es decir, la caperuza roja de la válvula de seguridad debe estar completamente abajo. (Véase la figura B1).

Existen dos maneras de dejar salir la presión:

- **Método lento:**
  Apague el fuego y deje que la olla se enfríe lentamente. La caperuza roja de la válvula de seguridad baja a medida que se enfría la olla; esto puede verse claramente en la mirilla.

INDICACIÓN

► Tenga presente que el tiempo de enfriamiento también forma parte de la cocción.

- **Método rápido:**
  Para enfriar y despresurizar rápidamente la olla a presión, coloque la olla en el fregadero debajo de un chorro de agua fría. Baje gradualmente el nivel de cocción con la válvula de regulación, hasta llegar al símbolo ✋ (figura E1).

⚠ ADVERTENCIA

► Durante la despresurización sale vapor caliente. Deje una distancia suficiente.

Consejos para ahorrar energía al cocinar

- Utilice la cantidad mínima de agua para cocer verduras y patatas. De esta manera, podrá ahorrar hasta un 10 por ciento de energía.
- Utilice un fogón de tamaño adecuado para el tamaño de la olla. La olla a presión no debe ser más pequeña que el fogón utilizado, ya que, en ese caso, el consumo de energía aumentaría entre un 10 y un 15 por ciento por encima de lo necesario.
- Cuando empiece a cocinar, baje el fuego al nivel inferior correcto.
- Aproveche el calor residual de la placa de cocción para terminar de cocinar y apague la placa de cocción unos minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.

Información sobre el tiempo de cocción

	Alimento	Nivel de cocción	Tiempo en min.
Carne, ave y pescado	Asado de cerdo	III	25-30
	Estofado de carne de cerdo	III	15-20
	Asado de ternera	III	15-20
	Estofado de carne de vacuno	III	15-20
	Carne de vacuno para sopa (rodaja de jarrete)	III	20-25
	Asado de vacuno	III	30-40
	Carne de pollo para sopa	III	25-35
	Pechuga de pollo	II	10-15
	Filete de pescado	I	5-8
	Crustáceos, moluscos y gambas	I	3-6
Verdura en la bandeja de vapor	Cogollos de coliflor	I	2-3
	Judías verdes frescas	I	4-7
	Trocitos de colinabo	II	4-8
	Repollo, col lombarda y col de Milán cortadas	II	7-10
	Patatas en cuartos	II	8-10
	Patatas enteras	III	12-15
Legumbres	Lentejas	II	10-15
	Guisantes	II	12-16
	Judías blancas	II	12-16
	Arroz	II	6-10
	Alforfón	II	5-8

INDICACIÓN

- ► El tiempo de cocción empieza cuando empieza a salir vapor por la válvula de regulación de manera constante.
- ► El tiempo de enfriamiento también forma parte de la cocción.

Ejemplos de recetas

Estofado de carne

Ingredientes para 3-4 personas:

- 500 g de carne de cerdo y vacuno
- 250 g de cebollas
- 1 diente de ajo
- 2 cuchara sopera de aceite
- 1 lata pequeña de tomates cortados en dados
- 1 cucharada sopera de fécula
- 350 ml de caldo de verduras
- Especias: sal, pimienta, pimentón rojo molido, una pizca de tomillo
- ½ vaso de nata agria
- Un poco de vino blanco

Lavar la carne y cortar en dados. Introducir el aceite en la olla a presión y rehogar las cebollas picadas y el ajo aplastado. A continuación, añadir la carne y rehogarla bien. Añadir las especias y los tomates a la carne y rociar con el caldo de verduras. Tapar la olla y cocer al nivel III durante 15-20 minutos. Al finalizar la cocción, abrir la olla siguiendo. Espesar el estofado de carne con la nata agria y la fécula y sazonar con un poco de vino blanco.

Asado de cerdo

Ingredientes para 4-5 personas:

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 kg de carne de cerdo para asar
- 1 l de caldo de verduras
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 calabacín
- 5 zanahorias pequeñas
- Sal y pimienta
- 1 vaso de nata agria

Rehogar bien y por todos los lados la carne de cerdo en el aceite caliente. Rebajar con el caldo de verduras y sazonar con sal y pimienta. Tapar la olla a presión y cocer al nivel III durante 30 minutos. Abrir la olla y añadir la verdura lavada, pelada y cortada en trozos pequeños. Volver a cerrar la tapa y dejar cocer durante otros 6 minutos (nivel II). Al terminar la cocción, sazonar la salsa y añadir la nata agria.

Sopa de cebada

Ingredientes para 4 personas:

- 250 g de jamón
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 ½ l de caldo de verduras
- 500 g de puerros
- ½ paquete de cebada perlada de grano medio
- 1 kg de patatas
- 4 salchichas cocidas

Cortar el jamón en dados, sofreír en el aceite y rebajar con el caldo de verduras.

Añadir el puerro lavado y cortado y esparcir la cebada. Cerrar la tapa y cocer la sopa al nivel II durante 30 minutos. Abrir la olla y añadir las patatas peladas y cortadas en dados a la sopa. Volver a cerrar la tapa y dejar cocer la sopa durante otros 10 minutos al nivel II. Una vez finalizada la cocción, abrir la olla, sazonar la sopa y dejar que las salchichas cocidas se calienten en la sopa caliente.

Risotto de cangrejo de mar

Ingredientes para 3-4 personas:

- 3 cuchara sopera de aceite
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 400 g de arroz para el risotto
- 800 ml de caldo de verduras
- 200 ml de vino blanco
- 3 raciones de cangrejos de mar
- Una pizca de perejil y romero picados
- Sal y pimienta

Introducir el aceite de oliva en la olla a presión y dorar las cebollas picadas pequeñas y los ajos aplastados. Mezclar el arroz, añadir la sal, el caldo de verduras y el vino blanco.

Cerrar la tapa, el tiempo de cocción al nivel II es de aproximadamente 10 minutos. A continuación, abrir la olla y añadir los cangrejos de mar y las hojas picadas. Cocer el risotto removiendo constantemente. Salpimentar un poco.

Sopa de lentejas

Ingredientes para 4 personas:

- 2 cuchara sopera de aceite
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 3 zanahorias
- ¼ de apio
- 250 g de lentejas
- 5 patatas
- Sal, pimienta y tomillo
- 1 l de caldo de verduras
- 1 cuchara sopera de vinagre

Pelar y cortar las cebollas en dados, lavar las verduras y cortarlas en trozos. Pelar las patatas y cortarlas en trozos más grandes. Introducir el aceite en la olla a presión y rehogar la cebolla. Añadir las patatas, la verdura y las lentejas y rociar con el caldo de verduras. Sazonar con las especias y las hierbas. Tapar la olla. Cocer al nivel II durante aproximadamente 10 minutos. Por último, abrir la olla y añadir el vinagre a las lentejas.

Después de utilizar

- Cuando termine de utilizar la olla a presión, déjela enfriar.
- Lave la olla y la tapa con agua.
- Limpie el aparato y los accesorios utilizados de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 70)***.

Limpieza y cuidado

¡Antes de limpiar la olla a presión, déjela enfriar para no quemarse!

Antes de iniciar las tareas, preste atención a las indicaciones de seguridad en el capítulo ***Indicaciones de seguridad (pág. 59)***.

INDICACIÓN

► La olla a presión debe limpiarse después de cada uso.

Limpieza de la olla a presión

- Para limpiar la olla a presión, utilice un detergente lavavajillas convencional y luego séquela bien.
- No utilice productos abrasivos ni esponjas duras para limpiar, ya que podrían rayar el acero inoxidable.
- Si quedan restos de cal, haga hervir agua con vinagre en la olla a presión.

Limpieza de la tapa y la junta

Elimine toda la suciedad y luego seque la junta y la tapa.

Vuelva a montar la junta en la tapa tal como se explica en el capítulo ***Colocación de la junta (pág. 63)***.

INDICACIÓN

- ► No introduzca la tapa y la junta en el lavavajillas. Si lo hace, el material se volvería quebradizo.
- ► Sustituya la junta por otra nueva de manera regular (cada uno o dos años, según la frecuencia de uso, o en cuanto aparezcan signos de desgaste) para garantizar el correcto funcionamiento de la olla a presión. Preste especial atención al estado del material, fisuras, cambios de color, deformaciones o incrustaciones.

Limpieza de la válvula de regulación y la válvula de seguridad

Después de utilizar la olla, la válvula de regulación y la válvula de seguridad deben limpiarse siempre a fondo.

- ◆ Ponga las válvulas debajo de agua corriente. Compruebe que los agujeros de la tuerca de la válvula de regulación siempre estén limpios y destapados.
- ◆ Compruebe también que la válvula de seguridad esté limpia y se mueva con suavidad, tal como se explica en el capítulo ***Comprobación de la válvula de seguridad (pág. 64)***.
- ◆ Elimine los restos de alimentos incrustados con una aguja pequeña.

INDICACIÓN

- ► Si no fuera posible quitar la suciedad de la válvula de seguridad o regulación, póngase en contacto directamente con un servicio de mantenimiento cualificado o con el fabricante.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar la olla a presión durante mucho tiempo, límpiela tal como se explica en el capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 70)***.

Guarde la olla a presión y todos los accesorios en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas:

Problema	Causa posible	Solución
La olla no se despresuriza.	La válvula de seguridad está atascada.	Limpie la válvula de seguridad.
	La junta está mal colocada.	Coloque la válvula correctamente.
	La válvula de regulación está ajustada a .	Ponga la válvula de regulación en el nivel I, II o III.
	La tapa no está colocada correctamente.	Coloque correctamente la tapa y bloquéela.
	Hay demasiado poco líquido.	Llene la olla con 1 litro de líquido como mínimo.
	La junta está desgastada.	Sustituya la junta.

INDICACIÓN

► Si no logra solucionar el problema con estas acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Datos técnicos

Modelo	Olla a presión **Omni Perfect**				
N.º de tipo	Omni Perfect 4,0 L	Omni Perfect 6,0 L	Omni Perfect 8,0 L	Omni Perfect 10,0 L	Omni Perfect 4,0 L/6,0 L
Peso aprox. (kg)	3,8	3,9	4,3	4,4	6,8
Capacidad nominal (l)	4,0	6,0	8,0	10,0	4,0/6,0
Capacidad útil máx. aprox (l)	2,7	4	5,3	6,7	2,7/4
Altura interior de la olla (cm)	10	14,3	18,7	23,6	10/14,3
Diámetro del fondo de la olla (cm)	20 cm				
Presión máx. de funcionamiento					
Nivel de cocción I	0,7 bares				
Nivel de cocción II	0,85 bares				
Nivel de cocción III	1,0 bares				

Piezas de repuesto y otros accesorios

Núm.*	N.º artículo	Denominación
16	900 106 051	Juego de juntas, 2 uds.
14	900 106 061	Tapa de cristal

*** Numeración conforme a la descripción del aparato**

Inhoud

Algemene aanwijzingen 75
Veiligheidsinstructies 77
Inbedrijfstelling 80
Productoverzicht 81
Bediening van de snelkookpan 81
Aanwijzingen voor de gaartijd 85
Receptsuggesties 86
Na gebruik 88
Reiniging en verzorging 88
Opslag 89
Storingsopheffing 90
Technische gegevens 91
Reserveonderdelen en verdere accessoires 92

Geachte klant,

Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Algemene aanwijzingen

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.

Doe het product milieuvriendelijk en conform de actuele bepalingen weg.

Garantiedekking / garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie.

Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de betreffende producten op de BEEM-website.

Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die licht lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

AANWIJZING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is vooral bestemd voor niet-commercieel gebruik in gesloten ruimtes voor de bereiding van gerechten op elektrische en inductiekookvelden of gasfornuizen. Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als oneigenlijk, niet toegelaten gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/ of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.

► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.

Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Beperking van de aansprakelijkheid

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen:

- waarbij de bedieningshandleiding niet in acht genomen is,
- niet-reglementair gebruik,
- van een inadequate of onjuiste behandeling,
- van niet deskundig uitgevoerde reparaties,
- van niet door ons geautoriseerde modificaties,
- waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruikt,
- waarbij ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires werden gebruikt.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijn 97/23/EG voldoet.

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheidsinstructies

- ► Lees deze gebruiksaanwijzing en alle hierin vermelde aanwijzingen volledig door voordat u met de snelkookpan gaat werken. Niet-reglementair gebruik kan aanzienlijke schade veroorzaken.
- ► Laat de snelkookpan door niemand gebruiken die zich niet vooraf met de gebruiksaanwijzing vertrouwd heeft gemaakt.
- ► Geef de snelkookpan alleen samen met de gebruiksaanwijzing door aan derden.

⚠GEVAAR

Gevaar voor verstikking door verpakkingsmateriaal!

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

Toezicht

- ► Laat de snelkookpan tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- ► Gebruik de snelkookpan niet in de buurt van kinderen.
- ► Deze snelkookpan is er niet voor bedoeld om door personen (ook kinderen) met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of met ontbrekende ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of door deze persoon instructies hebben verkregen hoe het apparaat moet worden bediend.

Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING

Neem de volgende instructies in acht om lichamelijk letsel te voorkomen:

- ► De snelkookpan staat onder druk. Controleer vóór het verwarmen altijd de juiste plaatsing van het deksel zoals beschreven in het hoofdstuk ***Sluiten van de snelkookpan (p. 83)***. Gebruik de snelkookpan nooit met een los opgelegd deksel.
- ► Controleer vóór ieder gebruik of het veiligheidsventiel, het regelventiel en de afdichtring schoon zijn en functioneren (zie hoofdstuk ***Ventielen controleren, (p. 82***) en controleer de snelkookpan vóór gebruik op van buiten zichtbare schade. Stel een beschadigde snelkookpan niet in bedrijf.
- ► Frituur met de snelkookpan altijd zonder deksel om het overkoken van het vet te voorkomen. Vul de snelkookpan hooguit tot aan de helft met vet. Frituur nooit onder druk.

LET OP

Neem de volgende instructies in acht om materiële schade aan de snelkookpan of het fornuis te voorkomen:

- ► Verhit de snelkookpan nooit zonder vloeistof, omdat de pan door oververhitting beschadigd kan raken. Vul de snelkookpan minimaal met 1 liter vloeistof.
- ► Gebruik het product nooit in de oven. Handgrepen, ventielen, afdichtingen en veiligheidsvoorzieningen worden door de hoge temperaturen beschadigd.

⚠ WAARSCHUWING

Neem de volgende instructies in acht om brandletsels te vermijden:

- ► Pak de snelkookpan uitsluitend aan de handgrepen en bedieningselementen vast. Gebruik indien nodig pannenlappen of draag handschoenen.
- ► Beweeg de snelkookpan heel voorzichtig als hij onder druk staat.
- ► Aan het veiligheidsventiel en aan het regelventiel kan hete stoom ontsnappen. Let op een veilige afstand t.o.v. het apparaat.
- ► Vul de snelkookpan slechts tot de MAX-markering. Bij voedingsmiddelen die schuim vormen of tijdens het koken uitzetten. zoals bijv. rijst, peulvruchten, bouillons of gedroogde groenten, vult u de snelkookpan hooguit tot de helft van de inhoud.
- ► Appelmoes en compotes mogen niet in de snelkookpan worden bereid omdat hierbij stoombellen kunnen worden gevormd die bij het openen van de pan brandletsels kunnen veroorzaken.
- ► Prik bij het koken van vlees met vel niet in het vel van het vlees zolang het vel nog gezwollen is. Het vrijkomende vleesvocht kan brandletsels veroorzaken.

Veilig openen van de snelkookpan

⚠ WAARSCHUWING

Neem de volgende instructies in acht om lichamelijk letsel te voorkomen:

- ► Open de snelkookpan nooit met geweld. Open hem niet voordat de druk van binnen is afgebouwd, zoals beschreven in het hoofdstuk ***Openen van de snelkookpan (p. 82)***.
- ► Schud de snelkookpan altijd voordat u hem opent om te voorkomen dat er stoombellen vrijkomen die brandletsels kunnen veroorzaken. Bijzonder belangrijk is dit bij het snelle stoom aflaten of na het afkoelen onder stromend water.
- ► Houd bij het aflaten van de stoom altijd uw handen, hoofd en lichaam buiten de gevarenzone. De vrijkomende stoom kan letsels veroorzaken. Let hierop vooral bij het snelle stoomaflaten met het regelventiel in de stand .

Veiligheid bij de reiniging

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

- ► Laat de snelkookpan vóór iedere reiniging afkoelen.

LET OP

- ► Gebruik voor het reinigen van de snelkookpan nooit scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen.

Veiligheid bij reparatie en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING

Neem de volgende instructies in acht om lichamelijk letsel te voorkomen:

- ► Voer geen wijzigingen aan de snelkookpan uit. Voer vooral aan de veiligheidsvoorzieningen geen wijzigingen uit, behalve de in deze gebruiksaanwijzing vermelde reinigingsmaatregelen. Smeer de ventielen niet met olie in!
- ► Vervang de afdichtring regelmatig na ca. 400 kookprocedures of uiterlijk na 2 jaar door een origineel onderdeel.
- ► Slijtende onderdelen die zichtbare beschadigingen vertonen (bijv. scheuren, verkleuringen of vervormingen) of niet correct zitten, moeten meteen vervangen worden. Wanneer men zich hier niet aan houdt, kan dat de werking en veiligheid van uw snelkookpan negatief beïnvloeden.
- ► Laat reparaties aan het product uitsluitend door hiervoor geautoriseerde dealers of door de klantenservice uitvoeren. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantie.
- ► Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.

Inbedrijfstelling

Productbeschrijving

De snelkookpan Omni Perfect is geschikt voor de bereiding van o.a. soep, groente, vlees en eenpansgerechten. Met het glazen deksel kan de snelkookpan als een conventionele pan worden gebruikt.

Zonder deksel is de pan van 6 liter geschikt om te frituren. De snelkookpan is geschikt voor alle kookveldtypes.

Uitpakken

- ◆ Haal alle delen en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van de snelkookpan en de accessoires.

Leveringsomvang controleren

- Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.
- Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Vóór het eerste gebruik

- Reinig alle delen zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (p. 88)***

Productoverzicht

(voor afbeeldingen zie de uitklappagina links)

1 Deksel
2 Dekselontgrendeling
3 Veiligheidsventiel
4 Regelventiel
5 Vergrendelklem
6 Pan
7 Handgreep
8 Markeringen
9 Stoominzetstuk
10 Draadframe voor stoominzetstuk
11 Afdichtring
12 Glazen deksel
(in de set of optioneel als vervangend onderdeel)
13 Dekselontluchting
14 Afdichtingsring set
15 Bedieningshandleiding
(zonder afbeelding)

Bediening van de snelkookpan

Afdichtring plaatsen

- Plaats de afdichtring zonder te draaien en zonder openingen in het deksel. De afdichtring moet vlak onder het naar binnen gebogen randsegment van het rvs deksel liggen.

Sluit de snelkookpan (afb. A1)

- Plaats het deksel met ingelegde afdichtingsring recht op de pan.
- Druk de dekselontgrendeling (2) naar beneden. De vergrendelklemmen vergrendelen de pan (6).

AANWIJZING

► Let op dat u er niet uw vingers tussen beknelt.

Openen van de snelkookpan (afb. A2, B1, B2)

- Trek de dekselontgrendeling (2) naar boven om het deksel te ontgrendelen (A2).
- Pak het deksel (1) van de snelkookpan af.

AANWIJZING

► Het deksel kan alleen dan ontgrendeld worden, wanneer de druk in de snelkookpan volledig afgebouwd is.

Dit herkent u aan de positie van de rode dop van het veiligheidsventiel:

- rode dop onderaan (afb. B1): snelkookpan staat niet onder druk en kan geopend worden.
- Rode dop bovenaan (afb. B2): snelkookpan staat onder druk en kan NIET geopend worden.

Ventielen controleren (afb. C1, C2)

- Controleer voorafgaand aan elk gebruik de lichte beweegbaarheid van het veiligheidsventiel door van onderaf tegen het ventiel te duwen (C1). Het moet zich gemakkelijk naar boven laten schuiven en na het loslaten weer in de onderste positie vallen (afb. C2).
- Controleer vóór ieder gebruik ook de functie van het regelventiel. Draai hiervoor de draaiknop naar iedere stand en weer terug. Let erop dat de opening in de moer altijd schoon en open is. Reinig het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (p. 88).***

Koken met de snelkookpan

Voorbereidingen

- Doe de ingrediënten in de snelkookpan. Neem de minimale en maximale vulhoeveelheid in acht.
- Controleer de juiste plaatsing van de afdichtingsring zoals beschreven in het hoofdstuk ***Afdichtingsring plaatsen (p. 81)***.
- Sluit het deksel van de snelkookpan zoals beschreven in het hoofdstuk ***Sluiten van de snelkookpan (p. 81)***.

Vulhoeveelheid in acht nemen

Aan de binnenkant van de snelkookpan zitten markeringen (16) voor de vulhoeveelheid in liters. Bovendien is het maximale vulpeil aangegeven.

- **Minimaal vulvolume:**
  voor de stoomproductie is een minimale hoeveelheid vloeistof noodzakelijk, ongeacht het feit of er met of zonder stoominzetstuk wordt gekookt. De minimale vulhoeveelheid is 1 liter.
- **Maximaal vulvolume:**
  De snelkookpan mag maximaal tot 2/3 van haar totale volume gevuld worden. Bij de 6 liter pan zou dat op ca. 4 liter neerkomen. Bij gebruik als conventionele pan kan de MAX-markering genegeerd worden.

Regenventiel instellen (afb. D1)

Met het regelventiel kunt u de gaartrede instellen. Het regelventiel biedt 4 instellingsmogelijkheden:

- om te koken zonder druk of voor een drukverlaging tijdens het koken
- I met weinig druk (ca. 0,7 bar): voor het garen van groenten (bijv. broccoli, bloemkool, peulvruchten), vis, schaaldieren en levensmiddelen die sterk uitzetten of schuim vormen (zoals erwten, bonen of vleessoepen)
- II met middelhoge druk (ca. 0,85 bar): voor het garen van zware groenten (bijv. koolraap, penen en pompoen) en kip
- III met hoge druk (ca. 1,0 bar): voor het garen van vlees, soepen, rijst en aardappels

Stoominzetstuk gebruiken

Voor het stoomkoken van gevoelige levensmiddelen als vis of groente kan het stoominzetstuk gebruikt worden. De levensmiddelen liggen tijdens het koken niet in het water maar worden door de opstijgende stoom voorzichtig gegaard.

- Doe minimaal 1 liter water in de pan en zet het meegeleverde draadframe in de pan.
- Zet het stoominzetstuk met de levensmiddelen op het draadframe.

Opwarmen

Na het vullen, sluiten en instellen van de gaartrede (regelventiel trede I-III) gaat u als volgt te werk:

- Plaats de snelkookpan op een passend kookveld. Daarbij zou het kookveld (pit) niet groter dan de panbodem moeten zijn.
- Stel aan het regelventiel de gewenste gaartrede in. Neem hiervoor ook ons advies in hoofdstuk ***Aanwijzingen voor de gaartijd (p. 85)*** in acht.
- Schakel het kookveld in op maximaal vermogen. In het begin van de kookprocedure komt er stoom uit het veiligheidsventiel. Dat is normaal omdat de druk op dit tijdstip nog niet voldoende is om het veiligheidsventiel te sluiten.

- Zodra deze druk is bereikt gaat de rode dop van het veiligheidsventiel omhoog - dit is duidelijk zichtbaar zoals in afb. B2 weergegeven. Tegelijkertijd wordt het openingsmechanisme geblokkeerd, zodat de snelkookpan niet kan worden geopend.
- Is de gekozen druk bereikt (trede I-III van het regelventiel), dan ontwijkt stoom uit het regelventiel. Vanaf dat moment gelden de waarden zoals vermeld in het hoofdstuk ***Aanwijzingen voor de gaartijd (p. 85)***.
- Verlaag de hittetoevoer van het fornuis stapsgewijs tot bijna geen stoom meer vrijkomt.
- Zodra er geen stoom meer uit het regelventiel komt, wordt het fornuis weer hoger gezet. Als er weer iets stoom verschijnt wordt deze fornuisstand aangehouden.

Stoom afblazen

Na afloop van de gaartijd moet eerst de druk uit de snelkookpan afgelaten worden voordat de pan geopend kan worden.

AANWIJZING

► De snelkookpan kan alleen dan geopend worden, wanneer de druk in de snelkookpan volledig afgebouwd is. Dit herkent u aan het feit dat de rode dop van het veiligheidsventiel helemaal omlaag is (zie afb. B1).

Om de druk af te bouwen, heeft u twee mogelijkheden:

- **Langzame methode:**
  Schakel de hittetoevoer uit en laat de pan langzaam afkoelen. De rode dop van het veiligheidsventiel zakt bij toenemende afkoeling omlaag – duidelijk herkenbaar in het kijkvenster.

AANWIJZING

► Houd er rekening mee dat ook de afkoeltijd een bestanddeel van de gaartijd is.

- **Snelle methode:**
  Om een snellere afkoeling en drukafbouw van de snelkookpan te bereiken, houdt u de pan boven de wasbak onder koud stromend water. Verlaag daarbij stapsgewijs de gaarinstelling van het regelventiel tot deze op staat (afb. E1).

⚠ WAARSCHUWING

► Bij het afbouwen van de druk ontwijkt hete stoom. Houd voldoende afstand.

Tips voor energiezuinig koken

- Kook groenten en aardappelen met een minimale waterhoeveelheid. Op die manier bespaart u tot 10 procent energie.
- Stem de maat van de pannen op de grootte van de pitten af. De snelkookpan mag niet kleiner zijn dan de pit, omdat u anders 10 tot 15 procent meer energie verbruikt dan noodzakelijk.
- Schakel op tijd om naar een kleinere stand als het koken begint.
- Gebruik de restwarmte van de pit voor het gratis nakoken en schakel de pit een paar minuten vóór het einde van de kooktijd uit.

Aanwijzingen voor de gaartijd

	Levensmiddelen	Gaartrede	Gaartijd in min.
Vlees, gevogelte, vis	Gebraden varkensvlees	III	25-30
	Varkensgoulash	III	15-20
	Gebraden kalfsvlees	III	15-20
	Rundergoulash	III	15-20
	Soepvlees van rund (runderschenkel)	III	20-25
	Gebraden rundvlees	III	30-40
	Soepkip	III	25-35
	Kipfilet	II	10-15
	Visfilet	I	5-8
	Schaaldieren, mosselen, garnalen	I	3-6
Groenten in het stoomin-zetstuk	Bloemkool in roosjes	I	2-3
	Sperziebonen vers	I	4-7
	Koolrabi in stukjes	II	4-8
	Witte, rode kool, savooiekool gesneden	II	7-10
	Aardappelen in parten	II	8-10
	Aardappelen heel	III	12-15
Peulvruchten	Linzen	II	10-15
	Erwten	II	12-16
	Witte bonen	II	12-16
	Rijst	II	6-10
	Boekweit	II	5-8

AANWIJZING

- ► De gaartijd begint zodra er gelijkmatig stoom uit het regelventiel komt.
- ► Ook de afkoeltijd is bestanddeel van de gaartijd.

Receptsuggesties

Goulash

Benodigdheden voor 3-4 personen:

- 500 g varkens- en rundvlees
- 250 g uien
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels olie
- 1 klein blik tomaten, in stukken
- 1 eetlepel maizena
- 350 ml groentenbouillon
- Kruiden: zout, peper, gemalen rode paprika, iets tijm
- 1/2 beker zure room
- Iets witte wijn

Vlees wassen en in blokjes snijden. Olie in de snelkookpan doen en daarin de fijn gesneden uien en de geperste knoflook fruiten. Vervolgens het vlees toevoegen en eveneens goed aanbraden. Kruiden en tomaten aan het vlees toevoegen en met de groentenbouillon toevoegen. Sluit de pan. De gaartijd bedraagt bij trede III ca. 15-20 minuten. Aan het einde van de gaartijd opent u de pan. Bind de goulash met de zure room en het zetmeel en breng hem met een beetje witte wijn op smaak.

Gebraden varkensvlees

Benodigdheden voor 4-5 personen:

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 kg varkensvlees
- 1 l groentenbouillon
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 5 kleine worteltjes
- zout, peper
- 1 beker zure room

Het varkensvlees aan alle kanten in de hele olie aanbraden. Groentenbouillon toevoegen en met zout en peper kruiden. Sluit de snelkookpan en laat het vlees op stand III 30 minuten garen. Open de pan en voeg de gewassen, geschilde en klein gesneden groenten toe. Sluit het deksel weer en laat het vlees nog 6 minuten garen (stand II). Na afloop van de tweede gaartijd maakt u de saus op smaak af en voegt u de zure room toe.

Gortesoep

Benodigdheden voor 4 personen:

- 250 g ham
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ½ l groentenbouillon
- 500 g prei
- ½ pak gort
- 1 kg aardappelen
- 4 worstjes

De ham in dobbelsteentjes snijden en in de olie aanbraden, vervolgens de groentebouillon toevoegen.

Voeg de gewassen en gesneden prei toe en strooi de gort erin. Sluit de pan en laat de soep op stand II 30 minuten sudderen. Open de pan en doe de geschilde en in dobbelsteentjes gesneden aardappelen bij de soep. Sluit de pan weer en laat de soep op stand II nog 10 minuten doorkoken. Na de gaartijd de pan openen, soep op smaak brengen en de worstjes in de soep opwarmen.

Garnalenrisotto

Benodigdheden voor 3-4 personen:

- 3 eetlepels olie
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 400 g rijst voor risotto
- 800 ml groentenbouillon
- 200 ml witte wijn
- 3 porties garnalen
- Iets peterselie en rozemarijn, gehakt
- Zout en peper

Olijfolie in de snelkookpan doen en de klein gesneden ui en de geperste knoflook daarin fruiten. Meng de rijst erdoor en voeg vervolgens het zout, de groentenbouillon en de witte wijn toe.

Sluit de pan, de gaartijd op stand II bedraagt ca. 10 minuten. Open de pan en voeg de garnalen en de gehakte kruiden toe. Breng de risotto al roerende aan de kook. Breng het geheel met zout en peper op smaak.

Linzensoep

Benodigdheden voor 4 personen:

- 2 eetlepels olie
- 1 ui
- 1 prei
- 3 worteltjes
- 1/4 knolselderij
- 250 g linzen
- 5 aardappelen
- zout, peper, tijm
- 1 l groentenbouillon
- 1 theelepel azijn

De ui schillen en in dobbelsteentjes snijden, de groenten schoonmaken en in stukjes snijden. Aardappelen schillen en in grotere stukken snijden. Olie in de snelkookpan doen en het uitje erin fruiten. Aardappelen, groenten en de linzen toevoegen en met de groentenbouillon opvullen. Het geheel met de kruiden en specerijen op smaak afmaken. Sluit de pan. De gaartijd op trap II is ongeveer 10 minuten. Open de pan en doe ten slotte de azijn bij de linzen.

Na gebruik

- Laat de snelkookpan na gebruik afkoelen.
- Spoel de pan en het deksel met water af.
- Reinig het apparaat en de gebruikte accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 88)***.

Reiniging en verzorging

Laat de snelkookpan vóór het reinigen afkoelen om brandletsels te vermijden!

*Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk **Veiligheidsaanwijzingen (pag. 77)** in acht!*

AANWIJZING

► Reinig de snelkookpan na ieder gebruik.

Snelkookpan reinigen

- Gebruik voor de reiniging een gewoon afwasmiddel en droog de snelkookpan grondig af.
- Gebruik geen schuurmiddelen of harde sponzen voor de reiniging, omdat dit krassen op het rvs veroorzaakt.
- Bij kalkafzettingen kunt u de snelkookpan met azijnwater uitkoken.

Afdichtingsring/deksel reinigen

Verwijder vervuilingen grondig en droog de afdichtingsring en het deksel af.

Plaats de afdichtring weer in het deksel zoals beschreven in het hoofdstuk ***Afdichtingsring plaatsen (p. 81)***.

AANWIJZING

- ► Doe het deksel en de afdichtingsring niet in de vaatwasser. Het materiaal wordt daardoor bros.
- ► Vervang de afdichtring regelmatig door een nieuwe (om de één tot twee jaar, afhankelijk van de gebruiksfrequentie of zodra er slijtageverschijnselen te zien zijn) om de onberispelijke werking van de snelkookpan te waarborgen. Let vooral op bros materiaal, scheuren, kleurveranderingen, vervormingen en verhardingen.

Regelventiel en veiligheidsventiel reinigen

Na ieder gebruik moeten het regelventiel en het veiligheidsventiel grondig worden gereinigd.

- ◆ Houd de ventielen hiervoor onder stromend water. Let erop dat de openingen in de moer van het regelventiel altijd schoon en open zijn.
- ◆ Controleer ook of het veiligheidsventiel schoon is en soepel bewogen kan worden zoals beschreven in het hoofdstuk ***Ventielen controleren (p. 82)***.
- ◆ Verwijder aangekoekte etensresten met een speld.

AANWIJZING

- ► Indien er een verontreiniging aan het veiligheids- resp. regelventiel niet kan worden verwijderd neemt u contact op met een gekwalificeerde servicemedewerker of rechtstreeks met de fabrikant.

Opslag

Wanneer u de snelkookpan gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet deze gereinigd worden zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (p. 88)***.

Bewaar de snelkookpan en alle toebehoren op een droge, schone en vorstvrije plek, waar de pan beschermd is tegen direct zonlicht.

Storingsopheffing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen:

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Druk wordt niet afgebouwd.	Veiligheidsventiel klemt.	Veiligheidsventiel reinigen.
	Afdichtingsring fout ingelegd.	Afdichtingsring correct inleggen.
	Regelventiel op ingesteld.	Zet het regelventiel in een van de standen I, II of III.
	Het deksel is niet correct geplaatst.	Deksel correct plaatsen en vergrendelen.
	Te weinig vloeistof gevuld.	Vul minimaal 1 liter vloeistof in de pan.
	Afdichtingsring versleten.	Vervang de afdichtingsring.

AANWIJZING

► Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Technische gegevens

Model	Snelkookpan **Omni Perfect**				
Typenummer	Omni Perfect 4,0 L	Omni Perfect 6,0 L	Omni Perfect 8,0 L	Omni Perfect 10,0 L	Omni Perfect 4,0 L/6,0 L
Gewicht ca. (kg)	3,8	3,9	4,3	4,4	6,8
Nom. inhoud (l)	4,0	6,0	8,0	10,0	4,0/6,0
Max. nuttige inhoud ca. (l)	2,7	4	5,3	6,7	2,7/4
Binnenhoogte pan (cm)	10	14,3	18,7	23,6	10/14,3
Diameter panbodem (cm)	20 cm				
Max. bedrijfsoverdruk					
Gaartrede I	0,7 bar				
Gaartrede II	0,85 bar				
Gaartrede III	1,0 bar				

Reserveonderdelen en verdere accessoires

Pos.*	Artikelnr.	Benaming
16	900 106 051	Afdichtingsring 2-delig set
14	900 106 061	Glazen deksel

*** Nummering conform beschrijving van het apparaat**

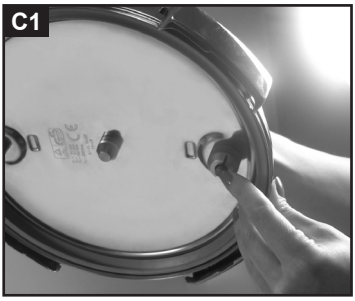
A1

A2

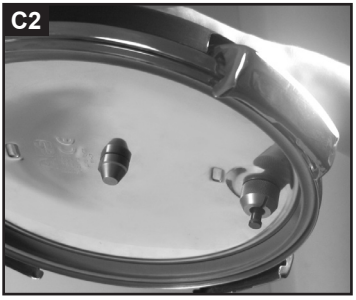
B1

B2

C1



C2



D1

E1

Kundenservice:
Customer service:
Bureaux de service après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:

Elements of Lifestyle

BEEM
Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)6003-91138888
Fax +49 (0)6003-91139999
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse
oder Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@beem.de
Homepage: www.beem.de

© 2014 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.

BA_F1000545_2014-01-20_A1